

6783
36.99
Л 32

В.И.Пивоваров

А.Н.Шиманская

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ БУФЕТА



8021

049484-2

П
В.И.Пивоваров
А.Н.Шиманская

1207
14

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ БУФЕТА

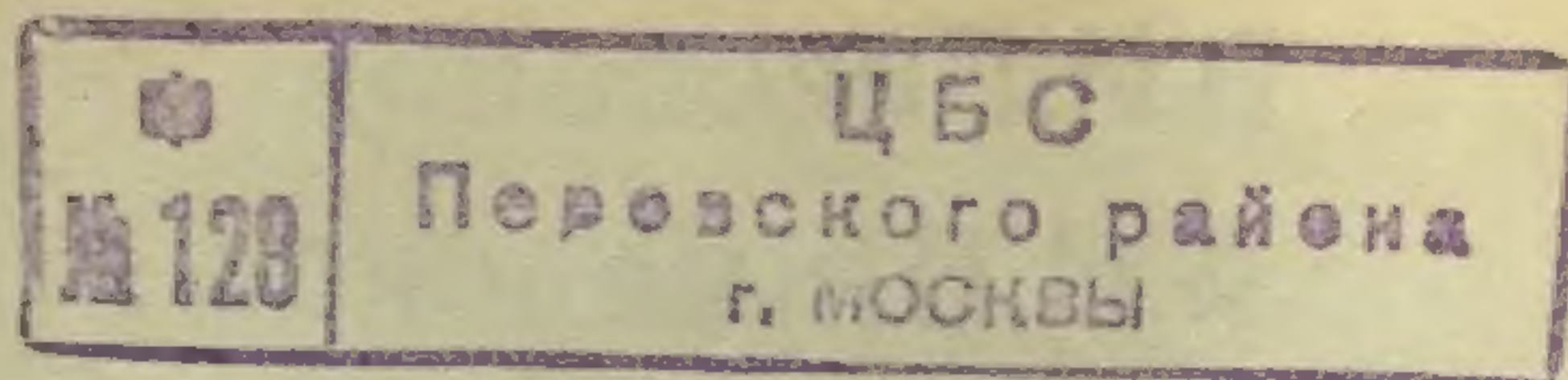
Одобрено Ученым советом Государственного
комитета СССР по профессионально-техническому
образованию в качестве учебного пособия для
средних профессионально-технических училищ

ПОГАШЕНО



Москва
"Высшая школа"
1988

ББК 36.99
П32



Рецензенты: Э.Г. Шаповалова (учебно-курсовой комбинат Главного управления общественного питания Мосгорисполкома); А.Н. Шиманская (учебно-курсовой комбинат МГСТЭ)

Пивоваров В.И., Шиманская А.Н.
П32 Организация работы буфета: Практик. пособие. — М.: Высш. шк., 1988. — 104 с., ил.

ЧИТАЛЬНЯ

ISBN 5-06-001349-9

Дана характеристика основных типов предприятий общественного питания. Большое внимание уделено правилам работы буфетов, технике обслуживания потребителей, организации труда и рабочих мест в буфетах, правам и обязанностям буфетчиков. Подробно описана кулинарная характеристика блюд и закусок, горячих напитков и сладких блюд, техника подачи готовой продукции.

Для работников общественного питания.

П 3504000000 — 307
052(01) — 88 150 — 88

ББК 36.99
6П8.9

Владимир Иванович Пивоваров,
Антонина Николаевна Шиманская

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ БУФЕТА

049484-2
ЦЕНТРАЛИЗОВАННАЯ
БИБЛИОТЕЧНАЯ СИСТЕМА
Перовского района
г. МОСКВЫ

Зав. редакцией Э.С. Котляр. Редактор Е.В. Кораблева. Художник Л.Ч. Есаян. Художественный редактор Е.Д. Косырева. Мл. редакторы Н.В. Захарова, Г.П. Каневская. Техн. редактор Л.М. Матюшина. Корректор Г.Н. Буханова. Оператор О.М. Есипова.

ИБ № 7040

Изд. № НП-1375.	Сдано в набор 21.03.88.	Подп. в печать 14.04.88.
Формат 60x88/16.	Бум. офс. № 2.	Гарнитура Пресс-Роман. Печать офсетная.
Объем 6,37 усл. печ. л.	6,62 усл. кр.-отт.	7,53 уч.-изд. л.
Тираж 70 000 экз.	Зак. №1458.	Цена 40 коп.

Издательство "Высшая школа", 101430, Москва, ГСП-4, Неглинная ул., д. 29/14.

Набрано на наборно-печатающих машинах издательства.
Отпечатано в Московской типографии № 4 "Союзполиграфпрома" при Государственном комитете СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 129041, Москва, Б. Переяславская ул., 46.

ISBN 5-06-001349-9

© Издательство "Высшая школа", 1988

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
Введение	3
Г л а в а I. Организация и развитие системы общественного питания	5
§ 1. Роль и значение общественного питания в народном хозяйстве	5
§ 2. Типы предприятий общественного питания и их характеристика	7
§ 3. Буфеты и их классификация	10
Г л а в а II. Организация работы буфета	13
§ 4. Требования, предъявляемые к буфетам	13
§ 5. Права и обязанности буфетчика	17
§ 6. Режим труда работников буфета	20
Г л а в а III. Снабжение буфетов	22
§ 7. Санитарные требования к буфетам и готовой продукции	22
§ 8. Порядок снабжения буфетов товарами. Отпуск товаров	24
§ 9. Организация учета в буфете и материальная ответственность работников	26
Г л а в а IV. Товароведение пищевых продуктов	33
§ 10. Понятие о товаре и товароведении	33
§ 11. Химический состав пищевых продуктов и их значение для организма человека	34
§ 12. Основные показатели качества пищевых продуктов	38
Г л а в а V. Кулинарная характеристика блюд и изделий	40
§ 13. Холодные блюда и закуски	40
§ 14. Блюда и закуски из яиц	54
§ 15. Блюда из творога	56
§ 16. Мучные изделия	57
§ 17. Сладкие блюда	62
§ 18. Напитки	65
Г л а в а VI. Обслуживание в буфетах	68
§ 19. Обслуживание в различных типах буфетов	68
§ 20. Техника обслуживания потребителей. Подача блюд, изделий и напитков в буфете	72
§ 21. Организация обслуживания на железнодорожном транспорте и автомагистралях	74
§ 22. Организация выездного буфета в зонах массового отдыха	77
§ 23. Организация автоматизированных буфетов	78
Г л а в а VII. Оборудование буфета	79
§ 24. Холодильное оборудование	80
§ 25. Электрические кофеварки и сосисковарки	85
§ 26. Контрольно-кассовые машины. Весоизмерительное оборудование	91
§ 27. Охрана труда и техника безопасности в буфете	99
§ 28. Правила пожарной безопасности	101
Заключение	103
Рекомендуемая литература	103

ВВЕДЕНИЕ

Основными направлениями экономического и социального развития СССР на 1986—1990 годы и на период до 2000 года намечено опережающими темпами развивать общественное питание, совершенствовать организацию работы, укреплять материально-техническую базу этой отрасли, расширять специализированную сеть предприятий быстрого обслуживания, значительно повысить качество приготовляемых блюд.

Распространенным типом предприятия общественного питания является буфет. За последнее время увеличилось число буфетов с определенным ограниченным ассортиментом реализуемой продукции, с использованием нового оборудования, что позволяет быстро и культурно обслуживать потребителей.

Профессия буфетчика — одна из массовых профессий в общественном питании, однако обобщающего пособия для подготовки рабочих этой профессии, а также для повышения квалификации буфетчиков нет.

Настоящее пособие по организации работы буфета издается впервые и познакомит работников общественного питания с характеристикой различных буфетов и ассортиментом реализуемой продукции, требованиями к ее качеству, с правами и обязанностями буфетчиков, организацией их труда, режимом работы и отдыха. Оно может быть использовано при подготовке буфетчиков в СПТУ.

Практические работники и учащиеся СПТУ получают необходимые сведения о механической обработке продовольственных товаров, подготовке их к реализации. Значительное внимание уделено кулинарной характеристике холодных блюд и закусок, горячих закусок, а также сладких блюд и напитков в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, изданным в 1981 г. В пособии приведен ассортимент и дана характеристика мучных кондитерских изделий, указаны сроки их хранения в соответствии с ОСТом.

Буфетчик должен знать также требования, предъявляемые к оформлению витрины, правила подачи закусок и напитков, виды столовой посуды, приборов, основы профессиональной этики и др.

При изложении вопроса организации обслуживания потребителей в буфете использованы приказы и инструктивные материалы Министерства торговли СССР. Однако с учетом того, что процесс обслуживания во многом носит творческий характер, некоторые положения, предлагаемые авторами, имеют рекомендательный характер.

Авторы с признательностью примут все критические замечания по улучшению пособия.

Автором В.И. Пивоваровым написаны главы I, II (кроме § 5), III (кроме § 7), IV, VI (кроме § 20), VII; А.Н. Шиманской – введение, § 5, 7, 20, глава V.

ГЛАВ
ОБЩЕС

§ 1. РОЛ
В НАРОД

Обществ
которой за
40 % насе
ния, улучше
ной жизни
ного питани
зяйства воз
ких и социа
в выполнен
няет домаш
вильная орг
ленности, с
отраслей на
работоспо
общественн
должительно
соблюдение
на обед.

Обществ
доминирую
продуктах п
ных средств
продукции э
Для дост
ных продукто

ГЛАВА I. ОРГАНИЗАЦИЯ И РАЗВИТИЕ СИСТЕМЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

§ 1. РОЛЬ И ЗНАЧЕНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В НАРОДНОМ ХОЗЯЙСТВЕ

Общественное питание — крупная отрасль народного хозяйства, в которой занято 2,7 млн. человек. Услугами отрасли пользуется более 40 % населения. Научно-технический прогресс, рост городского населения, улучшение условий жизни на селе, участие женщины в общественной жизни повышают социально-экономическое значение общественного питания. На современном этапе ускорения развития народного хозяйства возрастает роль общественного питания в решении экономических и социальных задач. Общественное питание занимает важное место в выполнении Продовольственной программы СССР и постепенно заменяет домашнее приготовление пищи общественно организованным. Правильная организация общественного питания на предприятиях промышленности, сельского хозяйства, транспорта, строительства и других отраслей народного хозяйства способствует сохранению здоровья и работоспособности трудящихся. Организованный на научной основе общественный труд при социализме предполагает нормальную его продолжительность, интенсивность и повышение производительности, соблюдение рационального режима труда и отдыха, включая перерывы на обед.

Общественное питание, по сравнению с торговлей, должно занимать доминирующее положение в удовлетворении потребностей населения в продуктах питания, поскольку затраты трудовых ресурсов и материальных средств на производство и организацию потребления кулинарной продукции значительно ниже, чем в домашнем хозяйстве.

Для достижения этой цели, по расчетам экономистов, доля основных продовольственных товаров, реализуемых населению через общественное питание, в общем объеме реализуемых товаров должна составить 50 %. В настоящее время предприятия общественного питания страны реализуют около 20 % общего расхода продовольственных товаров. При современном научно-техническом уровне затраты времени на пригото-

ление пищи на передовых предприятиях общественного питания в 5-6 раз ниже, чем в домашних условиях. Большую экономию получает общество от уменьшения затрат труда, расходуемого непосредственно на приготовление пищи в домашних условиях.

Обобществление труда по приготовлению пищи дает возможность использовать в народном хозяйстве, и прежде всего в сфере обслуживания, дополнительное число работников. Особенно важное значение имеют предоставляемые услуги предприятий общественного питания для женщин. Однако затраты времени на приготовление пищи в домашних условиях и закупку продуктов еще велики. Последовательное осуществление мероприятий по улучшению быта трудящихся и в том числе совершенствованию работы предприятий общественного питания, улучшению качества выпускаемой ими продукции и повышению культуры обслуживания населения приведут к большим изменениям в структуре вне-рабочего времени трудящихся. Важным преимуществом общественного питания является экономия общественного труда и материальных ресурсов. Экономия труда достигается в основном за счет обобществления процессов производства кулинарной продукции путем кооперирования и специализации труда работников общественного питания, внедрения высокопроизводительного оборудования, рационального использования производственных фондов и т.д. На этом же основана и экономия материальных ресурсов, которая достигается за счет сокращения отходов сырья при обработке его квалифицированными работниками, использовании специального оборудования.

Для максимального охвата населения услугами общественного питания, более рационального использования трудовых, материальных и финансовых ресурсов отрасли необходима дальнейшая качественная перестройка организации производства продукции общественного питания. Экономический и технический уровень развития общественного питания позволяет ускорить переход на массовое, централизованное производство полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий. Это направление было определено в решениях XXVII съезда КПСС, где указано, что одним из важных направлений развития общественного питания является внедрение индустриальной технологии производства продукции на основе кооперации с отраслями пищевой промышленности, создание крупных заготовочных предприятий по выпуску полуфабрикатов высокой степени готовности и централизованное снабжение ими предприятий общественного питания. Дальнейшее развитие общественного питания по этому пути предусматривает повышение эффективности использования трудовых ресурсов отрасли, совершенствование хозяйственного механизма и системы экономического стимулирования для поддержания материальной и моральной заинтересованности коллективов предприятий и отдельных работников в повышении производительности труда. Как известно, производительность труда на предприятиях общественного питания пока ниже, чем в отраслях материального производства. Высокие темпы роста товарооборота в

отрасли за последние
чения численности
ности труда в обще
новой техники и т
управления, прави
лов. Именно рост
должен стать основ
та и оборота по про
жек производства
деятельности предп
качество пригото

Вопросы для пов
нии Продовольствен
товаров реализуют чер
рения индустриальной
ния? 4. Какие фактор
венного питания?

§ 2. ТИПЫ ПРЕДП И ИХ ХАРАКТЕР

Каждое предпри
деленными признак
продукции и напитк
число мест для по
место предприятия в
населенного пункта.

Характеристики

ботаны Научно-иссл

Министерства торго

Основными типа

фабрики-заготовочн

лий, столовые, ресто

нарии, бары молочн

определенного ассор

Фабрики-заготов

предназначенные для

фабрикатов и готов

предприятий-догово

цеха фабрик-заготов

тельным оборудовани

кладовые, холодильн

ветствующих режим

цессе погрузочно-д

значительно об

отрасли за последние годы были достигнуты в основном за счет увеличения численности работников. Вместе с тем повышение производительности труда в общественном питании во многом зависит от внедрения новой техники и технологии, совершенствования организации труда и управления, правильного сочетания материальных и моральных стимулов. Именно рост производительности труда в общественном питании должен стать основой для дальнейшего увеличения объема товарооборота и оборота по продукции собственного производства, снижения издержек производства и обращения, повышения уровня хозяйственной деятельности предприятий, что в конечном счете позволит повысить качество приготовляемых блюд и культуру обслуживания населения.

Вопросы для повторения. 1. Какова роль общественного питания в выполнении Продовольственной программы СССР? 2. Какую долю продовольственных товаров реализуют через общественное питание? 3. В чем состоит сущность внедрения индустриальной технологии производства продукции общественного питания? 4. Какие факторы влияют на производительность труда работников общественного питания?

§ 2. ТИПЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКА

Каждое предприятие общественного питания характеризуется определенными признаками: тип, контингент потребителей, ассортимент продукции и напитков, методы и формы обслуживания, формы расчета, число мест для потребителей, характер организации производства, место предприятия в системе управления, размещение его на территории населенного пункта.

Характеристики типов предприятий общественного питания разработаны Научно-исследовательским институтом общественного питания Министерства торговли СССР.

Основными типами предприятий общественного питания являются: фабрики-заготовочные, фабрики полуфабрикатов и кулинарных изделий, столовые, рестораны, кафе, закусочные, буфеты, магазины-кулинаруии, бары молочные и специализированные предприятия по продаже определенного ассортимента блюд, напитков и сопутствующих товаров.

Фабрики-заготовочные — крупные механизированные предприятия, предназначенные для изготовления в широком ассортименте полуфабрикатов и готовой продукции для комплексного снабжения ими предприятий-доготовочных и магазинов кулинарии. Производственные цеха фабрик-заготовочных оснащены современным высокопроизводительным оборудованием. На фабриках-заготовочных организовано крупное складское хозяйство, включающее различные специализированные складовые, холодильные и морозильные камеры для обеспечения соответствующих режимов хранения сырья и готовой продукции. В процессе погрузочно-разгрузочных работ применение различных механизмов значительно облегчает труд работников.

Фабрики полуфабрикатов и кулинарных изделий — предприятия нового типа, изготавливающие кулинарную продукцию промышленным способом, оснащенные высокопроизводительным оборудованием с точно-механизированными и автоматизированными линиями, аппаратами непрерывного действия и др.

Столовые — самый распространенный тип предприятия общественного питания. Их назначение — приготовление и реализация населению преимущественно обеденной продукции. В зависимости от спроса столовые обязаны предоставлять посетителям полный рацион (завтрак, обед, ужин) или часть его. Столовые обычно оказывают и дополнительные услуги (отпуск обеда на дом, прием предварительных заказов и др.). Для продажи кулинарных изделий и полуфабрикатов в некоторых столовых кроме буфетов организуют специализированные прилавки, кулинарные секции и т.п.

В зависимости от обслуживаемого контингента потребителей и места расположения столовые подразделяют на общедоступные и столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, стройках, учебных заведениях, школах, транспортных организациях и др.

В столовых при промышленных предприятиях, высших и средних специальных заведениях, школах готовят и отпускают комплексные обеды, завтраки, ужины.

Продукцию в столовых отпускают по расчетным кассовым чекам, оплаченным абонементом, лимитным книжкам или талонам.

Столовые-раздаточные организуют для обслуживания небольшой численности потребителей. Кроме отпуска комплексных обедов, завтраков, ужинов здесь продают молочно-кислые продукты, соки, хлебобулочные, кондитерские изделия и др.

Диетические столовые (диетические отделения столовых) предоставляют для нуждающихся в лечебном питании полный дневной рацион (по заключению медицинского учреждения) или часть дневного рациона (без направления врача-диетолога). В общедоступных диетических столовых необходимо иметь блюда по пяти-шести основным диетам, в диетических отделениях — не менее чем по трем. Для каждой диеты готовят холодное, первое, второе и сладкое блюдо. Для продажи сопутствующего ассортимента покупных товаров открывают буфеты. В них продают молочно-кислые продукты, фрукты, ягоды, соки, минеральные воды, витаминизированные напитки.

Ресторан — предприятие общественного питания, в котором реализация широкого ассортимента блюд, изготавливаемых в основном по индивидуальным заказам, сочетается с организацией отдыха посетителей. Рестораны организуют обслуживание съездов, конференций, официальных вечеров, приемов, семейных торжеств, банкетов, проведение тематических вечеров и т.п.

В зависимости от объема и характера предоставляемых услуг, места расположения и связанных с этим расходов рестораны подразделяют на следующие категории: люкс, высшая, первая или вторая. Категория

определяет размер наценок на реализуемые продукцию и напитки. К категории люкс относят рестораны, отличающиеся уникальным архитектурно-планировочным решением интерьера, максимальным уровнем комфорта и широким ассортиментом заказных и фирменных блюд сложного приготовления. Многие рестораны специализируются на изготовлении национальных и фирменных блюд.

Рестораны размещают преимущественно на центральных, оживленных улицах, железнодорожных вокзалах и автовокзалах, в аэропортах, на пристанях, теплоходах, морских судах, в плавучих домах отдыха, при гостиницах, мотелях, в местах массового отдыха: парках, садах, а также на стадионах и в пригородных зонах.

Вагоны-рестораны обслуживают пассажиров железнодорожного транспорта и поездной бригады (по специальному меню) в пути. Вагон-ресторан имеет зал для посетителей, производственное помещение, моечное отделение и буфет.

Купе-буфеты оборудуют в двух-трех купе вагона пассажирского поезда, находящегося в пути менее суток. Они реализуют бутерброды, яйца, вареные сосиски, сардельки, молочно-кислые продукты, горячие и холодные напитки, кондитерские и хлебобулочные изделия, цитрусовые, конфеты, табачные изделия, дорожные наборы.

Кафе — предприятия общественного питания, предназначенные для приема пищи в сочетании с отдыхом. Здесь готовят и продают в основном горячие напитки (кофе, чай, какао), молочно-кислые продукты, холодные напитки (соки, воды), а также реализуют разнообразные кондитерские и булочные изделия. В меню кафе могут быть и блюда несложного изготовления.

В зависимости от уровня комфорта и дополнительных услуг, предоставляемых потребителям, кафе относят к высшей, первой или второй категориям. Соответственно категории устанавливают размер наценок на реализуемые изделия.

В кафе высшей категории посетителей обслуживают официанты. В кафе первой и второй категорий применяют самообслуживание, широко практикуя предварительную сервировку столов. Оплата производится по счету, предъявленному официантом, а при самообслуживании — через кассу. Покупки стоимостью до 99 коп. могут быть оплачены через кассы-автоматы.

Кафе снабжают в основном полуфабрикатами и готовыми изделиями.

В зависимости от ассортимента продукции и контингента посетителей организуют кафе-кондитерские, кафе-мороженое, кафе-молочные, детские, молодежные и др.

Кафетерии организуют преимущественно в продовольственных или крупных непродовольственных магазинах. В кафетериях продают горячие напитки, молоко, молочно-кислые продукты, бутерброды, кондитерские изделия и другие товары, не требующие трудоемких операций по их подготовке к продаже.

Закусочные — предприятия быстрого обслуживания потребителей. В ассортименте закусочных — холодные и горячие блюда, закуски массового спроса и несложного приготовления (сосиски, сардельки, пельмени, вареники, яичницы), а также напитки (чай, соки). Кроме того, в продаже должны быть молочно-кислые и кондитерские изделия, бутерброды, конфеты, шоколад.

В закусочных применяют самообслуживание со свободным выбором блюд с раздаточной стойки. Расчет производится через кассу (до или после выбора блюд), а также через кассу-автомат или монетные торговые автоматы. Закусочные имеют высокую пропускную способность и размещаются в оживленных местах, на пути движения интенсивных покупательских потоков. Все более широкое распространение получают специализированные закусочные: пельменная, вареничная, шашлычная, блинная, пирожковая, котлетная, сосисочная, бутербродная и др.

Магазины-кулинарии реализуют населению различные кулинарные и мучные кондитерские изделия, полуфабрикаты и некоторые сопутствующие товары. Кроме того, такие магазины организуют для населения консультации по приготовлению различных блюд, кондитерских изделий, использованию полуфабрикатов, новых видов сырья, сервировке столов, принимают предварительные заказы на реализуемую продукцию. В крупных магазинах организуют кафетерии с продажей горячих напитков, кондитерских изделий.

Буфеты — один из распространенных типов предприятий общественного питания.

Вопросы для повторения. 1. Назовите основные типы предприятий общественного питания. 2. Какой самый распространенный тип предприятия общественного питания? 3. Расскажите о наценочных категориях ресторанов. 4. Какие типы предприятий общественного питания предназначены для обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта? 5. Где организуют кафетерии? 6. Какую форму обслуживания применяют в закусочных?

§ 3. БУФЕТЫ И ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ

Буфеты предназначены для быстрого обслуживания потребителей ограниченным ассортиментом горячих и прохладительных напитков, холодных блюд и закусок, булочных и кондитерских изделий, а также горячих и сладких блюд несложного приготовления (из вторых горячих блюд — сосиски, сардельки, яичница). Допускается реализация полуфабрикатов. Буфеты организуют при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях, при гостиницах, зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, на вокзалах, речных и морских судах, в железнодорожных вагонах (купе-буфеты), а также в торговых залах столовых, кафе, ресторанов и др. В буфетах применяют самообслуживание, допускается обслуживание официантами. Каждый буфет должен иметь вывеску и объявление о часах работы с указанием наценочной категории.

По уровню обслуживания посетителей и размерам наценок буфетам присваивают первую, вторую или третью категорию.

К *первой категории* относят буфеты при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях. Буфеты этой категории размещают также при гостиницах (если эти буфеты непосредственно связаны с основным производством ресторанов, отнесенных к предприятиям высшей категории); в залах ожидания аэропортов международного значения (если буфеты отвечают требованиям современных предприятий общественного питания и входят в состав ресторанов, относящихся к предприятиям высшей категории).

Ко *второй категории* относят: стационарные буфеты с кухнями и без кухонь, буфеты в вокзалах и на перронах вокзалов, на автостанциях, в аэропортах, аэровокзалах, автовокзалах, выносные буфеты (столы), мармитные тележки, торгующие на вокзалах и перронах, буфеты на морских и речных вокзалах и судах (не отнесенные к первой категории); буфеты при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, гостиницах (не отнесенные к первой категории).

К *третьей категории* относят буфеты, расположенные как на территории производственных предприятий, учреждений, учебных заведений, так и вне ее, обслуживающие рабочих, служащих, студентов и учащихся этих предприятий, учреждений и учебных заведений. Буфеты при общеобразовательных школах, столовые, обслуживающие учащихся профессионально-технических училищ, также относятся к третьей категории.

По месту расположения буфеты делят на внутренние — при столовых, кафе и ресторанах или в одном здании с предприятием общественного питания и внешние, или самостоятельные, расположенные вне здания.

Внешние буфеты могут быть на фабриках, заводах, вокзалах, в театрах, гостиницах, больницах, при домах отдыха и санаториях и т.д. На заводах, фабриках такие буфеты обслуживают потребителей холодными и горячими закусками и напитками, а при отсутствии столовой через буфет организуется отпуск горячей пищи.

Буфеты могут быть самостоятельными предприятиями, получающими товары из кладовой и с производства, и буфетами-филиалами, подчиненными главному буфету.

В зависимости от оснащения оборудованием буфеты подразделяют на стационарные, сезонные и передвижные. При производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях, гостиницах, школах организуют стационарные буфеты (рис. 1). Они имеют специальное оборудование для торговли холодными, горячими закусками, напитками. Буфеты стационарного типа, отпускающие готовую продукцию потребителю, оборудуют столиками, они имеют небольшой зал, моечное отделение и специальное помещение для заготовки закусок. В ресторанах и кафе организуют стационарные буфеты для отпуска официантам различных напитков, фруктов, табачных изделий. Такой

буфет состоит из двух отделений; одно — для отпуска указанной продукции, другое — для хранения определенного ее запаса.

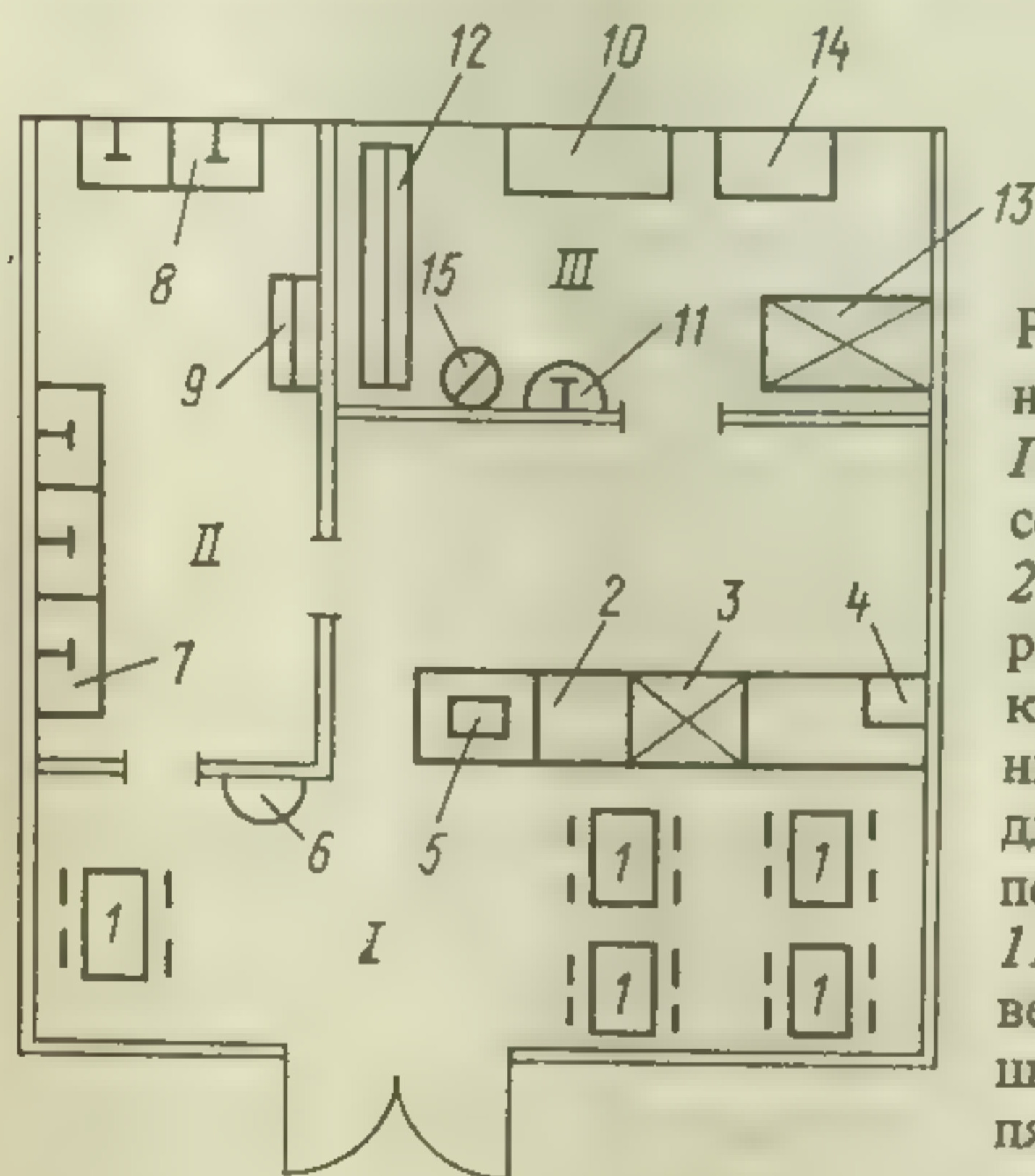


Рис. 1. Планировка стационарного буфета на 200 мест:

I — зал, II — моечное отделение, III — подсобное помещение; 1 — стол обеденный, 2 — стойка буфетная, 3 — прилавок-витрина, 4 — электрический самовар, 5 — кофеварка, 6 — стол для подносов, 7 — ванны для мойки столовой посуды, 8 — ванны для мойки чайной посуды, 9 — шкаф для посуды, 10 — стол производственный, 11 — раковина, 12 — стеллаж производственный стационарный, 13 — холодильный шкаф, 14 — плита электрическая, 15 — кипятильник

Сезонные буфеты с легко монтируемым переносным оборудованием организуют в парках, на летних площадках и других местах отдыха.

Передвижные буфеты, оборудованные на автомашинах или представляющие собой фургон или тележку с витриной, обслуживают экскурсии, демонстрации, ярмарки, массовые гулянья населения. Несмотря на ограниченный ассортимент изделий, такие буфеты имеют большое достоинство — возможность доставки товаров в места наибольшего движения и концентрации населения, быстрого обслуживания потребителей.

В зависимости от ассортимента буфеты делят на универсальные, отпускающие все виды изделий и напитков, и специализированные, отпускающие только один вид товара: мороженое, фрукты, напитки, кондитерские изделия и т.д.

Школьные буфеты отпускают горячие завтраки и обеды детям, обслуживают педагогов и технический персонал. Ассортимент утверждается вышестоящей организацией общественного питания и согласовывается с районным отделом народного образования. Острые, кислые холодные закуски, вторые блюда, содержащие мелкие кости, дорогостоящие кондитерские изделия, в школьных буфетах реализовывать запрещается.

Театральные буфеты обеспечивают питанием артистов на репетициях, дежурный технический персонал и зрителей. Ассортимент театральных буфетов состоит из бутербродов, фруктов, разнообразных кондитерских изделий, прохладительных напитков, мороженого и др.

В буфетах при Дворцах бракосочетания и загсах реализуют фрукты, шоколадные наборы и шоколад в пачках, а также цветы и сувениры.

Буфеты вагонов-ресторанов должны организовывать доставку несложного приготовления горячих завтраков (горячих котлет, сосисек, сарделек, жареной рыбы и т.д.) пассажирам в вагоны, оповещать пассажиров об ассортименте и цене товаров. Вокзальные буфеты на узловых станциях должны иметь широкий ассортимент горячих закусок и первых блюд.

При ресторанах вокзалов в летнее время устанавливают тележки и буфеты непосредственно на платформе у вагонов. Буфеты железнодорожных станций обслуживают пассажиров во время стоянки поезда, поэтому готовые горячие блюда и напитки следует устанавливать на столах заранее.

Буфеты при гостиницах, расположенные на этажах, обслуживают проживающих завтраками и ужинами.

Буфеты при домах отдыха и санаториях предлагают отдыхающим главным образом прохладительные напитки, мороженое, кондитерские изделия, фрукты, ягоды и т.д.

Буфеты, расположенные в парках, местах массовых гуляний, стадионах, должны иметь широкий ассортимент бутербродов и штучных изделий, отпускаемых в посуду разового пользования. Преобладающее место в ассортименте занимают мороженое, фрукты, бутерброды, кондитерские и мучные изделия, прохладительные напитки.

Вопросы для повторения. 1. Для каких целей предназначены буфеты? 2. Где организуют буфеты? 3. Какие буфеты относят к первой, второй и третьей категориям? 4. Какое существует подразделение буфетов в зависимости от места их расположения? 5. Как подразделяют буфеты в зависимости от оснащения оборудованием?

ГЛАВА II. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ БУФЕТА

§ 4. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К БУФЕТАМ

В зависимости от места расположения и мощности одни буфеты только реализуют готовую продукцию, получаемую от предприятий общественного питания, другие — изготавливают готовую продукцию с минимальными затратами на ее производство. Это в основном стационарные буфеты.

Для успешной производственно-торговой деятельности стационарного буфета необходимо:

обеспечить последовательность осуществляемых технологических процессов;

правильно разместить оборудование в соответствии с организацией рабочего места;

рационально организовать рабочее место, обеспечив его инструментом, посудой;

использовать различные формы разделения труда, внедрить передовые приемы и методы;

создать оптимальные условия труда в производственных помещениях.

Для обеспечения безопасных условий работы и соблюдения надлежащих санитарно-гигиенических требований в буфете большое значение имеет правильная планировка производственных и торговых помещений. Площадь помещений состоит из полезной площади, занятой оборудованием, а также площади проходов, проездов (табл. 1).

Т а б л и ц а 1. Площадь помещений буфета, м²

Состав помещений	Количество мест в залах									
	8	12	16	20	24	28	32	36	40	50
	Количество блюд в день									
	150	225	300	375	450	520	600	660	750	900
Зал с раздаточной	21	26	31	38	42	49	58	61	68	80
Подсобное помеще- ние	5	5	7	8	10	11	12	13	14	15
Моечная	5	5	5	6	6	6	7	8	8	12
Итого	31	36	43	52	58	66	77	82	90	110

Основная масса буфетов при промышленных предприятиях обслуживает потребителей в период кратковременных перерывов, поэтому буфет располагают так, чтобы потребитель не терял лишнего времени на ходьбу в буфет и обратно. На заводах, фабриках, в учреждениях желательно иметь буфеты в каждом корпусе, на этаже и крупном цехе. Нельзя располагать буфеты по основному людскому потоку, так как в этих случаях неизбежны перебои, очереди.

Количество мест в буфете следует принимать из расчета одно место на четыре человека, работающих в наиболее многочисленной смене. Количество раздаточных стоек должно быть достаточным, чтобы при чередующихся потоках потребителей продолжительность отпуска обедов каждому потоку не превышала 10 мин. К буфетам различной наценочной категории предъявляют определенные требования по обеспечению их посудой, мебелью.

Буфет первой категории. В помещении буфета на видном месте вывешивают обязательный ассортимент реализуемой буфетной продукции и покупных товаров. Меню буфета должно быть отпечатано на машинке. Выставленные образцы буфетной продукции и покупных товаров снабжают ценниками.

В отдельных случаях для ускорения обслуживания допускается предварительная сервировка стола.

В буфетах используют металлическую посуду и столовые приборы из нержавеющей стали, посуду из фарфора не ниже 8-й группы художественных отделок (по прейскуранту розничных цен), сортовую посуду из стекла не ниже 6-й группы художественных отделок (по прейскуранту розничных цен) или из цветного стекла, а также льняные или бумажные цветные декоративные салфетки.

Основные типы мебели в буфете: стол четырехместный прямоугольный, стул, цветочница.

Интерьер буфетов соответствует архитектурно-планировочному и декоративному решению в зависимости от места расположения буфета.

Буфет второй категории. В помещении буфета вывешивают обязательный ассортимент реализуемой буфетной продукции и покупных товаров. Меню должно быть отпечатано на машинке. Выставленные образцы буфетной продукции и покупных товаров снабжают ценниками.

В буфете используют металлическую посуду и столовые приборы из нержавеющей стали, посуду из фарфора без художественной отделки (по прейскуранту розничных цен) или из полуфарфоровой массы, сортовую посуду из закаленного, прессованного стекла. Допускается применять посуду разового пользования.

Основные типы мебели: прямоугольные или круглые высокие столы для еды стоя, подсобный прямоугольный стол. В буфете можно устанавливать комплектную мебель, состоящую из прямоугольных четырехместных столов для еды сидя. При использовании высоких столов в буфете необходимо предусмотреть наличие четырехместного стола для еды сидя при обслуживании инвалидов, престарелых граждан и граждан с детьми.

Буфет третьей категории. В помещении буфета вывешивают обязательный ассортимент реализуемой буфетной продукции и покупных товаров. Меню должно быть отпечатано на машинке. Выставленные образцы буфетной продукции и покупных товаров снабжают ценниками.

В буфете используют металлическую посуду и столовые приборы из нержавеющей стали или алюминия, посуду из фарфора без художественной отделки (по прейскуранту розничных цен) или из полуфарфоровой массы, сортовую посуду из закаленного, прессованного стекла. Допускается применять посуду разового пользования.

Основные типы мебели: стол обеденный четырехместный квадратный или прямоугольный, стул. В буфете можно устанавливать высокие круглые или прямоугольные столы для еды стоя. В этом случае необходимо предусмотреть четырехместный стол для еды сидя при обслуживании инвалидов и престарелых граждан.

В зависимости от категории буфеты оснащают необходимым для их нормальной деятельности инвентарем, мебелью, посудой в соответствии с действующими нормами, утвержденными Министерством торговли СССР.

Меню буфета, как и других предприятий общественного питания, составляют в соответствии с обязательным ассортиментом блюд, изде-

лий и напитков, утвержденным вышестоящей организацией общественного питания.

Основанием для уточнения и утверждения обязательного ассортимента с учетом местных условий является приказ Минторга СССР от 14 августа 1980 г. № 214 "Положение о порядке отнесения ресторанов, кафе, баров и других предприятий общественного питания к предприятиям соответствующей категории по уровню обслуживания и размерам наценок" (табл. 2).

Т а б л и ц а 2. Ассортимент блюд, напитков и изделий буфетов

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований в меню буфетов различных категорий		
	первая	вторая	третья
1	2	3	4
Бутерброды	4	3	3
Булочные, мучные кондитерские изделия	7	6	5
Мороженое ¹ , сладкие блюда	3	1	1
Фрукты	2	2	—
Прохладительные напитки	4	3	2
Кондитерские изделия (конфеты, шоколад)	5	4	3
Вторые горячие блюда несложного приготовления	2 ²	1 ²	2
Горячие напитки (чай, кофе, какао)	2	2 ²	2
Молоко и кисло-молочные продукты	—	—	3

¹ При наличии низкотемпературного холодильного оборудования.

² Наличие этих изделий не обязательно.

В стационарном буфете, оборудованном холодильниками, должны быть следующие группы товаров и изделий кухни;

хлеб и булочные изделия — хлеб белый и черный, булочки, пирожки, пончики, сдоба разная, ватрушки;

сахар, кондитерские изделия — пирожные, печенье, пряники, вафли, мармелад, конфеты мягкие, шоколад и пр.;

фрукты — яблоки, груши, апельсины, лимоны, мандарины и т.д.;

мясная и рыбная гастрономия порциями — колбасы разные, ветчина, грудинка, паштет, икра, семга, кета, кильки, осетрина и др.;

молоко и молочные продукты — простокваша, ряженка, кефир, сметана, масло, сыр;

яйца;

холодные напитки — фруктовые и минеральные воды;

изделия кухни — овощные, мясные и рыбные холодные закуски, винегреты, салаты, сельди, соленые и маринованные грибы и т.д.;

горячие закуски — сосиски, сардельки, котлеты, жареная рыба, яичница;

горячие напитки — чай, кофе, какао, шоколад.

Режимы работы буфетов устанавливает вышестоящая организация общественного питания (торговли) по согласованию с исполкомами местных Советов народных депутатов с учетом обеспечения наибольших удобств для потребителей, а режим работы буфетов при промышленных, транспортных, строительных и других предприятиях, учреждениях, учебных заведениях — по согласованию с администрацией и профсоюзным комитетом. Например, режим работы выездных буфетов в весенне-летний период в зоны отдыха может быть: на пляжах — с 9 до 18 ч, в парках культуры и отдыха — с 11 до 18 ч. Буфеты при гостиницах работают с 8 до 20 ч.

Каждый буфет обязан иметь книгу жалоб и предложений, выданную и зарегистрированную вышестоящей организацией. Книга должна находиться на видном и доступном для потребителей месте, выдаваться по их первому требованию. Жалобы должны рассматриваться в установленном порядке и в установленные сроки.

Руководитель предприятия раз в месяц должен представлять в трест оперативный отчет о жалобах и предложениях по каждому буфету. На основании отчета на каждом предприятии планируют мероприятия, направленные на устранение выявленных недостатков. Виновных работников лишают премий и доплат, подвергают дисциплинарным взысканиям и привлекают к ответственности.

Вопросы для повторения. 1. Сколько должно быть мест в буфетах? 2. Какие требования предъявляют к буфетам первой категории? 3. Какую мебель используют в буфетах? 4. Какую посуду и столовые приборы используют в буфетах? 5. Кто утверждает обязательный ассортиментный минимум буфета? 6. Что такое меню? 7. Кто устанавливает режим работы буфетов? 8. Расскажите о книге жалоб и предложений.

§ 5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ БУФЕТЧИКА

Принимает на работу и увольняет буфетчика директор предприятия. При приеме на работу дирекция заключает с буфетчиком договор о материальной ответственности за сохранность вверенных ему ценностей.

Материальная ответственность за сохранность товаров, инвентаря, спецодежды, оборудования возлагается на работников приказом руководителя предприятия.

Буфетчик несет полную материальную ответственность за сохранность ценностей, находящихся у него под отчетом.

Буфетчик вступает в должность после полной инвентаризации всех материальных ценностей, находящихся в буфете.

Права и обязанности буфетчика необходимо рассматривать с точки зрения сохранности денег, товаров, тары, инвентаря и других материальных ценностей, а также качественного обслуживания потребителей.

Буфетчик обязан:

а) получать товары из кладовой и производственных цехов (отпуск готовых изделий из производственных цехов, а также продуктов и товаров из кладовой в буфеты производится с разрешения директора предприятия или его заместителя по требованиям-накладным и заборным листам);

б) приходить все поступающие товары и тару по наименованиям, количеству и цене;

в) иметь в ассортименте и по количеству товары и готовую продукцию, обеспечивающую нормальную работу буфета в соответствии с утвержденным обязательным ассортиментом;

г) обеспечить правильное хранение товаров и отвечать за количественную и качественную его сохранность;

д) соблюдать санитарные правила по условиям, срокам хранения и реализации скоропортящихся продуктов; отвечать за санитарное содержание буфета, оборудования и инвентаря;

е) соблюдать технические и санитарно-гигиенические правила ухода за оборудованием и инвентарем, обеспечивая их полную сохранность (машины, кипятильники и другое оборудование должно быть с паспортами установленной формы);

ж) строго соблюдать правила по охране труда и технике безопасности;

з) соблюдать правила внутреннего распорядка; обеспечить наличие в кассе разменной монеты в количестве, необходимом для полного расчета с потребителями и быстрого их обслуживания;

и) своевременно и полностью сдавать выручку и все документы при товарном отчете по установленной форме; строго соблюдать правила торговли.

Буфетчик имеет право:

а) требовать создания необходимых условий работы, обеспечивающих сохранность и правильное хранение материальных ценностей;

б) не допускать посторонних лиц в буфет.

Уровень квалификации буфетчика определяется разрядом по тарифной сетке. Каждый разряд характеризует определенный уровень квалификации: чем выше квалификация, тем выше разряд. Основой для определения квалификации и присвоения работнику того или иного разряда служат тарифно-квалификационные характеристики, содержащиеся в специальном тарифно-квалификационном справочнике работ, в котором сформулированы требования к работникам данной профессии определенного разряда.

Квалификационные характеристики состоят из двух разделов: "Характеристики работ" и "Должен знать". В первом разделе раскрывается содержание работы, которую должен уметь выполнять рабочий; во втором — основные требования к квалификации рабочего, необходимые для выполнения работ определенной сложности и подготовки рабочего места, а также дополнительные требования к исполнителю в отно-

шении его теоретических и специальных знаний, относящихся к данной профессии.

Согласно тарифно-квалификационному справочнику для буфетчиков установлены 3,4 и 5-й разряды, в соответствии с которыми предъявляют требования к их квалификации.

Буфетчик 3-го разряда должен уметь: отпускать потребителю штучную и развесную продукцию по чекам или за наличные деньги; взвешивать, укладывать на тарелки, салатники и другую посуду продукцию; разливать кисели, компоты, молочные, молочно-кислые, витаминные напитки, сметану, фруктовую, минеральную воду, соки; упаковывать отпускаемые развесные товары; подсчитывать стоимость продукции.

При получении товара для буфета буфетчик проверяет его ассортимент, количество и качество по приемно-сдаточным документам. В процессе подготовки товара к продаже буфетчик распаковывает, выкладывает товар на буфетном прилавке, устанавливает ярлычки цен, предупреждает порчу товара, проверяет весы, ведет установленный учет и составляет товарный отчет.

Буфетчик 3-го разряда должен знать: ассортимент и свойства отпускаемых товаров; правила эксплуатации весоизмерительных приборов, холодильных шкафов и прилавков, поверку весов; сроки клеймения гирь; правила эксплуатации кассовых машин; материалы и приемы упаковки товаров; порядок расчета с потребителем, способы отбраковки нестандартных товаров по внешним признакам; сроки и температурный режим хранения товаров; цены на отпускаемые товары.

Буфетчик 4-го разряда должен уметь: отпускать потребителю и официантам штучную и развесную продукцию, готовые кулинарные изделия, блюда, полуфабрикаты и табачные изделия; нарезать продукты, взвесить и приготовить бутерброды, а также горячие и холодные напитки; варить сосиски, сардельки, яйца, подогреть блюда и разложить их на тарелки; оформить витрины буфетной стойки, установить ярлык цены, вести установленный отчет и составлять товарный отчет. При получении товара буфетчик проверяет ассортимент, количество и дает органолептическую оценку качества получаемого товара.

Буфетчик 4-го разряда должен знать: товароведно-технологическую характеристику товаров и кулинарных изделий; режим и сроки их хранения; технологию приготовления напитков; правила нарезки готовых изделий; цены на отпускаемые товары и уровень наценок; способы и правила размещения и выкладки товаров на прилавках, буфетной стойке, в холодильных шкафах; правила эксплуатации используемого оборудования, весоизмерительных приборов; сроки клеймения гирь, весов и правила ухода за ними; правила ведения учета и составления товарного отчета.

Буфетчик 5-го разряда должен уметь: отпускать буфетную продукцию с соблюдением температуры подачи и правил сервировки; порционировать и разливать в соответствующую посуду различные напитки и соки; оформлять и отпускать кондитерские товары, фрукты; изготов-

ливать различные коктейли, варить кофе (при отсутствии специального рабочего).

При получении товара буфетчик проводит органолептическую оценку качества и сорта отдельных видов товаров в соответствии с требованиями стандарта, выкладывает товар и оформляет витрину буфета.

Буфетчик 5-го разряда должен знать: особенности отпуска отдельных товаров (температуру отпуска различных соков, минеральных вод, фруктов); правила розлива напитков; вид используемой посуды; виды и ассортимент коктейлей и кофейных напитков, а также способы их приготовления; стандарты и пользование ими; режим и правила хранения отпускаемой продукции; правила эксплуатации весоизмерительных приборов, холодильного оборудования и кассовых машин; правила составления товарного отчета о реализации продукции и движения тары.

Кроме основных требований к уровню теоретических и специальных знаний, указанных в квалификационной характеристике, буфетчики должны знать правила эксплуатации оборудования, на котором работают, технологический процесс приготовления продукции, порядок организации рабочего места, санитарно-гигиенические требования к помещению, оборудованию, инвентарю и требования личной гигиены, правила внутреннего распорядка, техники безопасности, противопожарные мероприятия.

Вопросы для повторения. 1. Расскажите об основных обязанностях буфетчика. 2. Какие права имеет буфетчик? 3. Что должен знать буфетчик 3-го разряда? 4. Дайте характеристику работ буфетчика 4-го разряда. 5. Что должен знать буфетчик 5-го разряда?

§ 6. РЕЖИМ ТРУДА РАБОТНИКОВ БУФЕТА

Научно обоснованный режим труда и отдыха буфетчиков способствует сохранению здоровья работников, повышению их работоспособности.

Основным временем отдыха в течение рабочей смены является обеденный перерыв. Установлено, что при 7–8-часовом рабочем дне перерыв следует устанавливать через 3–4 ч после начала работы продолжительностью от 30 мин до 1 ч. Обеденный перерыв для работников буфета устанавливают по скользящему графику, не нарушая нормального обслуживания потребителей. При режиме работы буфета 10 ч и более допускается перерыв продолжительностью не более 1 ч.

Продолжительность работы буфетчика в течение недели (месяца) определяют правила внутреннего трудового распорядка, отвечающие типовым правилам и действующему трудовому законодательству. В соответствии с этими правилами и условиями производства устанавливают графики выхода на работу с указанием в них порядка чередования смен. Графики утверждают руководители предприятий, вывешивают их на видном месте. В графиках выхода на работу для каждого

специального
кую оцен-
с требова-
ета.
ка отдель-
ных вод,
ды; виды
особы их
вила хра-
меритель-
; правила
ния тары.
циальных
уфетчики
ом рабо-
порядок
ования к
гигиены,
вопожар-
ях буфет-
о разряда?
ать буфет-

работника указывают время начала и окончания работы, продолжительность перерыва для приема пищи и отдыха, чередование рабочих дней и дней отдыха, чередование смен. В зависимости от установленного режима работы буфета для работников используют различные графики, например с двумя выходными днями — в субботу и воскресенье или воскресенье и понедельник; с одним постоянным выходным днем в субботу или воскресенье и вторым — по скользящему графику. В течение месяца каждый работник должен отработать месячную норму часов. При этом продолжительность рабочего дня в обычные дни недели должна составлять 7 ч, а в субботу, предпраздничные и праздничные дни — 6 ч. В рабочее время входит и время на подготовительные и заключительные работы: расстановка мебели, получение продуктов, подготовка посуды, предварительная сервировка столов, уборка буфета, сдача выручки, передача товарно-материальных ценностей, оформление витрин.

За соблюдением графиков устанавливают постоянный контроль, несоблюдение графика рассматривают как нарушение трудовой дисциплины, и по каждому такому случаю принимают соответствующие меры.

При составлении графиков работы необходимо правильно рассчитать необходимую численность работников, которую определяют, исходя из количества рабочих мест, общего фонда времени работы буфета, коэффициента сменности с учетом времени, необходимого на подготовительно-заключительные операции.

Важным средством контроля за соблюдением норм рабочего времени является организация его учета. Существуют следующие виды учета рабочего времени:

подневный — предусматривает учет времени в течение рабочего дня и применяется при шестидневной рабочей неделе с одним выходным днем;

недельный — учитывает время при пятидневной рабочей неделе с двумя выходными днями (5 дней по 8 ч 12 мин);

суммированный — учитывает рабочее время в течение месяца, сезона, года. При суммированном учете рабочего времени нормальным считается время, не превышающее нормальное количество рабочих часов, которые приходятся на учетный период, и не превышающее нормальное количество рабочих часов, установленных законом. Следует иметь в виду, что максимальная продолжительность рабочего дня при суммированном учете рабочего времени не допускается более 11 ч 30 мин при условии обязательного предоставления отдыха на следующий день. Для буфетчиков отдельных предприятий, имеющих сезонный характер работы, допускается суммированный учет рабочего времени за годичный период. Продолжительность рабочего времени за сезон не должна превышать 10 ч в день, а средняя продолжительность рабочего дня в году — количества рабочих часов, установленного законодательством.

В условиях постоянного дефицита кадров необходимо широко использовать возможности совмещения профессий и должностей, используя неравномерную загрузку буфетчиков в течение смены. Буфетчик может совмещать работу уборщика производственных помещений,

подсобного (транспортного) рабочего, мойщика посуды, сборщика посуды со стола.

Вопросы для повторения. 1. Каким документом определяют продолжительность работы буфетчика? 2. Назовите виды учета рабочего времени. 3. В каких случаях допускается суммированный учет рабочего времени? 4. Как премируют буфетчиков?

ГЛАВА III. СНАБЖЕНИЕ БУФЕТОВ

§ 7. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К БУФЕТАМ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Для изготовления и реализации доброкачественной продукции необходимым условием являются осуществление производственных и торговых процессов в соответствии с санитарными нормами и содержание в чистоте всех помещений, оборудования и инвентаря.

Ежедневно все помещения буфета необходимо убирать: подметать влажным способом и мыть полы, обметать пыль, протирать мебель и т.п. Уборку следует проводить до начала работы и после ее окончания, чтобы не мешать нормальной работе буфета. Одновременно с уборкой помещения его необходимо проветривать. Моют пол горячей водой, добавляя обезжиривающие моющие средства. Паркетный пол покрывают мастикой. Деревянную мебель протирают влажной тряпкой. Стены, двери, окна, подоконники моют.

При санитарной обработке столовой посуды вручную необходимо соблюдать следующие правила: сначала с посуды удаляют остатки пищи, затем ее моют, ополаскивают и просушивают. Посуду следует мыть сразу же после загрязнения. Столовую посуду моют в трехгнездной ванне. В первом отделении ванны температура воды 50°C с добавлением какого-либо моющего средства, во втором отделении — температура $50-55^{\circ}\text{C}$ с добавлением 0,2%-ного осветленного раствора хлорной извести или раствора хлорамина. В третьем отделении ванны температура ополаскивающей воды должна быть не менее 65°C .

Во избежание раздражения рук мойщиц горячей водой посуду укладывают на ребро в решетчатые корзины (сетки) и погружают в ванну.

Вымытые тарелки помещают в сушильный шкаф или ставят ребром на специальные чистые решетки.

Высокое качество мытья посуды обеспечивают посудомоечные машины. В буфетах могут быть использованы малогабаритные машины ММУ-125 и ММУ-500 (рис. 2).

Для мытья стаканов и другой стеклянной посуды устанавливают двухгнездные ванны. В первом отделении температура воды $50-60^{\circ}\text{C}$ с добавлением обезжиривающего вещества, во втором отделении посуду ополаскивают чистой водой с температурой $50-60^{\circ}\text{C}$.

Столовые приборы освобождают от остатков пищи, моют теплой

Рис. 2. Посудомоечная машина ММУ-500



водой с моющими средствами, а затем ополаскивают горячей проточной водой с температурой 65 °С.

После мытья и ополаскивания ложки и вилки прокаливают 2—3 мин или подвергают обработке в стерилизаторе ШСС-80.

Специально для мытья столовых приборов сконструирована машина ММП-2400 (рис. 3). Приборы в ней моют с применением моющих средств, ополаскивают проточной водой (95 °С) и обсушивают горячим воздухом.

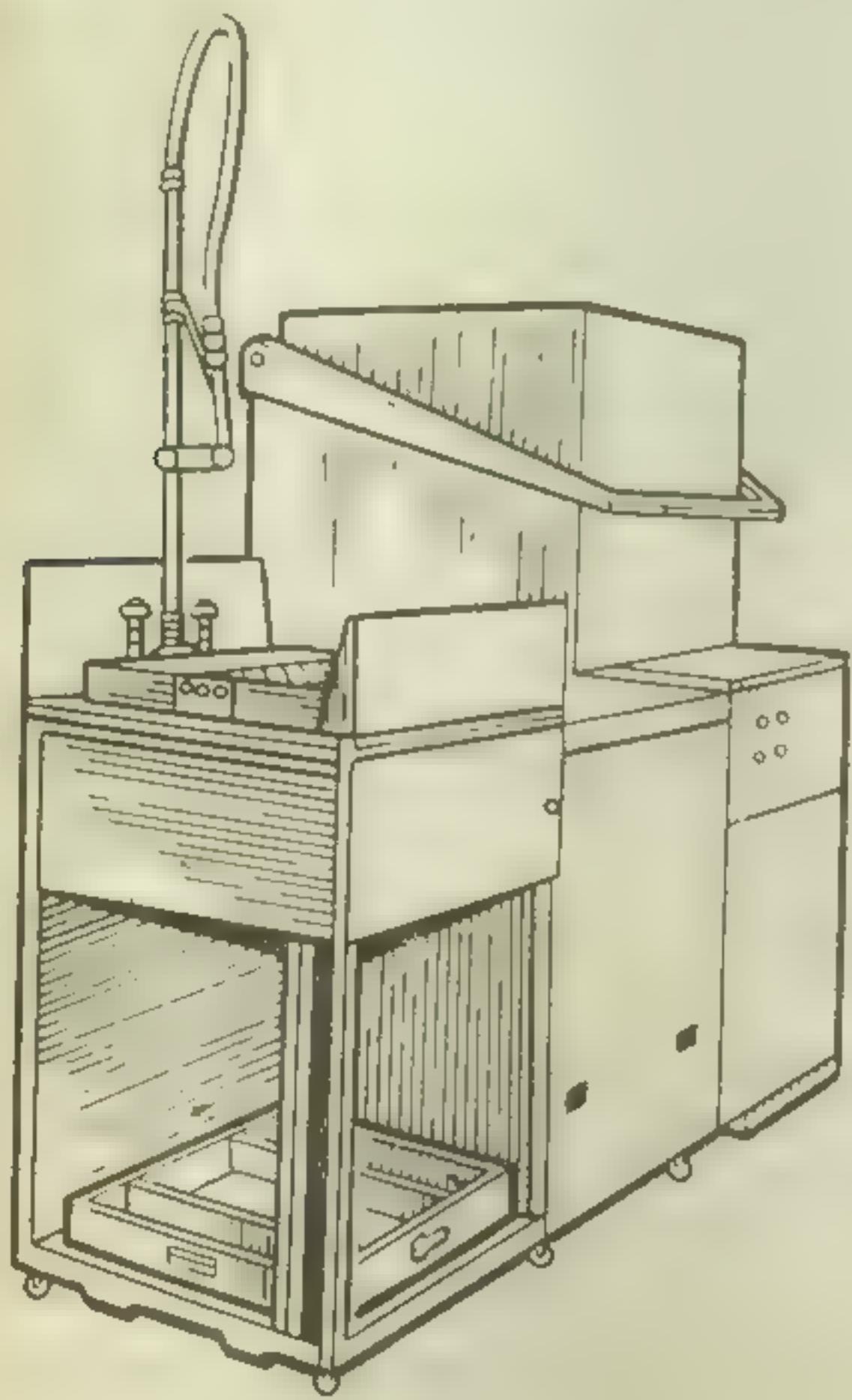


Рис. 2. Посудомоечная машина ММУ-500

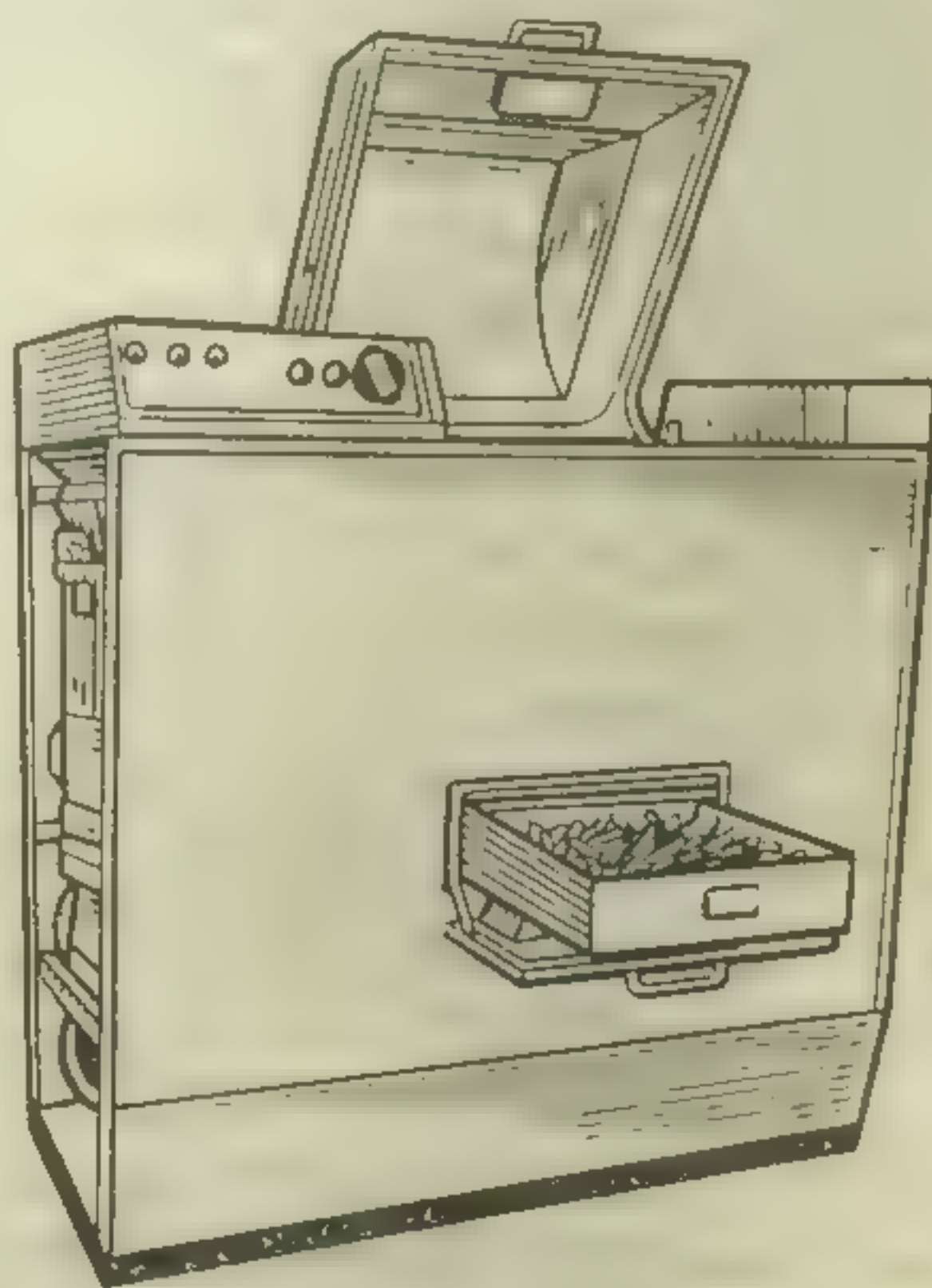


Рис. 3. Машина для мытья столовых приборов ММП-2400

Для мытья посуды следует применять щетки, мочалки. Категорически запрещается использовать для этой цели ткань.

Из инвентаря особое санитарное значение имеют разделочные доски, так как они непосредственно соприкасаются с пищевыми продуктами.

Во избежание микробного обсеменения продуктов в буфетах необходимо иметь набор досок, а для нарезки хлеба, сыра, сельди должны быть отдельные доски. Торцовую поверхность досок маркируют начальными буквами названия продукта, например МГ — мясная гастрономия.

Продукты, поступающие в буфет, хранят в соответствии с установленными санитарными правилами. Кроме того, необходимо строго соблюдать сроки хранения продуктов.

Продукты, легко воспринимающие посторонние запахи (масло, яйца, чай и др.), нельзя помещать рядом с остропахнущими — перцем, сельдью, сыром. Необходимо строго следить за тем, чтобы готовые изделия хранились отдельно от сырья и полуфабрикатов, потому что при сов-

местном хранении может произойти микробное обсеменение готовых изделий, что является наиболее частой причиной бактериальных пищевых отравлений.

Хранение особо скоропортящихся продуктов допускается только при соблюдении температурного режима от 4 до 8 °С. Необходимо помнить, что холод не убивает микроорганизмы, а только задерживает их развитие.

Санитарные правила "Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов" утверждены Министерством здравоохранения СССР 20 июня 1986 г.

Документация на медосмотры, профилактические прививки и исследования на бактерионосительство и глистоносительство (журнал для медицинских обследований, справки, выдаваемые соответствующими лечебно-профилактическими учреждениями) должна храниться у руководителя предприятия или его заместителя.

Все работники предприятия, вновь поступающие на работу, должны сдать санитарный минимум.

За общее санитарное состояние буфета и соблюдение в нем санитарно-гигиенического режима несут ответственность директор (заведующий) и буфетчик.

Отпуск полуфабрикатов и готовой продукции буфетам должен проводиться под наблюдением заведующего производством (шеф-повара) или его заместителя, несущих ответственность как за качество отпускаемой продукции, так и за отпуск ее в чистую и исправную тару.

Ответственность за выполнение правил личной гигиены, содержание рабочего места, выполнение технологических и санитарных требований несет каждый работник предприятия общественного питания, за организацию необходимых для этого мероприятий ответственность возлагают на директора (заведующего предприятием).

Вопросы для повторения. 1. Какие продукты относятся к особо скоропортящимся? 2. Каким документом определяется продолжительность сроков хранения продукции? 3. Какой температурный режим используют для хранения особо скоропортящихся продуктов? 4. Как организуют мытье столовой посуды в буфете? 5. Кто несет ответственность за санитарное состояние буфетов?

§ 8. ПОРЯДОК СНАБЖЕНИЯ БУФЕТОВ ТОВАРАМИ. ОТПУСК ТОВАРОВ

Готовую продукцию и покупные товары буфеты получают от основного предприятия (ресторана, кафе, столовой), филиалом которого они являются.

Материально ответственное лицо буфета накануне представляет в экспедицию базового предприятия заявки на все виды продукции, составленные на основании изучения покупательского спроса. Для рациональной организации работы экспедиции продукцию буфетов условно можно разделить на три группы:

1) минеральные изделия
накладной;
2) кисломолочные, кондитерские, кондитерские
ную тару в де...
3) обеденные (от...
заявке) - от...
пуска обеденно...
тару. При отпу...
писанное руко...
дующим произ...
блюда.
Буфетчик п...
чем он должен...
состояние тары и...
Получив про...
буфетную стойку...
буфетных стоек...
соседство, сочета...
посуды, способы...
пирамидальный) и...
В процессе раз...
пературу блюд, из...
жир, сметаны, гар...
Отпуск готов...
дневными заборны...
дневно (накануне д...
ведущему произво...
на каждого получате...
ют и регистриру...
номер по порядку;
листа; номер буфета...
материально ответств...
В каждом экземпляре...
лимита дневного отпу...
тому лицу.
Бланки накладных...
рядке материально...
При отпуске товар...
Заведующий лимита то...
в буфеты за...
экземплярах под коли...
зет заведующий произ...

1) минеральные, фруктовые воды, напитки, табачные и кондитерские изделия (конфеты, печенье, пряники и др.) — получают со склада по накладной;

2) кисло-молочные продукты и гастрономические товары, кулинарные, кондитерские и хлебобулочные изделия — укладывают в специальную тару в день реализации;

3) обеденную продукцию, горячие напитки (по предварительной заявке) — отпускают за 15–20 мин до начала работы буфета. Для отпуска обеденной продукции рекомендуется использовать маркированную тару. При отпуске продукции кроме накладной оформляют меню, подписанное руководителем предприятия общественного питания, заведующим производством и калькулятором, с указанием выхода и цены блюда.

Буфетчик принимает и отпускает товары по счету, массе, мере, причем он должен проверить не только количество, но и качество товаров, состояние тары и соответствие документам.

Получив продукцию с базового предприятия, буфетчик оформляет буфетную стойку и отпускает продукцию потребителю. При оформлении буфетных стоек и витрин необходимо учитывать допустимое товарное соседство, сочетание товаров по цвету, размеру и назначению, подбор посуды, способы расположения товаров (ступенчатый, веерообразный, пирамидальный) и др.

В процессе раздачи буфетчик должен поддерживать требуемую температуру блюд, изделий, использовать мерный инвентарь для отпуска жира, сметаны, гарниров и т.п.

Отпуск готовых изделий в буфеты оформляют накладными или дневными заборными листами с указанием в них часов отпуска. Ежедневно (накануне дня торговли) бухгалтерия предприятия выдает заведующему производством бланки дневных заборных листов отдельно на каждого получателя продукции (в двух экземплярах). Бланки нумеруют и регистрируют в специальном журнале по следующей форме: номер по порядку; дата выдачи заборного листа; номер заборного листа; номер буфета, палатки, ларька и т.д.; фамилия и инициалы материально ответственного лица (получателя); сумма лимита; расписка материально ответственного лица в получении бланка заборного листа. В каждом экземпляре заборного листа бухгалтерией указывается сумма лимита дневного отпуска продуктов данному материально ответственному лицу.

Бланки накладных выдают пронумерованными в установленном порядке материально ответственному лицу под расписку.

При отпуске товаров в буфеты необходимо обеспечить контроль за соблюдением лимита товарных запасов.

Заведующий производством (бригадир) при отпуске изделий кухни в буфеты заполняет соответствующие графы заборного листа в двух экземплярах под копирку. Оба экземпляра заборного листа подписывает заведующий производством (бригадир) и лицо, получившее готовые

изделия. Возврат нереализованной продукции из буфетов на производство (кухню) отражают в отдельной графе заборного листа. По окончании рабочего дня (смены) определяют количество и стоимость отпущенной продукции по заборному листу, который затем подписывает заведующий производством (бригадир) и лицо, получившее готовые изделия. Первые экземпляры заборных листов (накладных) материально ответственные лица буфетов сдают вместе с товарным отчетом в бухгалтерию предприятия (организации). Вторые экземпляры документов сдают в бухгалтерию при ежедневном отчете о движении продуктов на кухне.

Буфетчики обязаны в конце рабочего дня сдать выручку в главную кассу предприятия. На сумму сданной выручки буфетчику выдается приходный кассовый ордер. Запрещается на следующий день отпускать изделия кухни в буфеты, если материально ответственное лицо не внесло полностью выручку за полученную за прошлый день партию готовых изделий и не предъявило квитанцию приходного кассового ордера. Ежедневно в конце рабочего дня (смены) или в другие установленные сроки буфетчики должны сдать в бухгалтерию товарный отчет с приложенными приходными и расходными документами.

Вопросы для повторения. 1. На какие группы можно подразделить продукцию буфета? 2. Каким документом оформляют продукцию, поступившую в буфет? 3. Как оформляют сдачу выручки буфета? 4. Куда и когда сдают товарный отчет?

§ 9. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕТА В БУФЕТЕ И МАТЕРИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ РАБОТНИКОВ

Для более четкого и действенного оперативного учета и контроля за движением товаров, находящихся на материально ответственном хранении у буфетчиков, устанавливают отчетность за движением товаров по количественному-суммовому признаку. Ответственность за систематический оперативный контроль материально ответственных за движением товаров возлагают на руководителей предприятия.

Материально ответственное лицо буфета получает из кладовой и кухни товары и продукцию.

Поступающие в буфеты изделия кухни, а также товары из кладовой передают под материальную ответственность буфетчику (бригаде). Отпуск изделий кухни и товаров, поступающих в буфеты, оформляют накладными или заборными листами.

Все приходно-расходные документы буфетчик (бригадир) сдает в бухгалтерию при товарном отчете в сроки, установленные руководителем или главным бухгалтером предприятия (организации) общественного питания. Товарный отчет составляют в двух экземплярах. Первый, с приложенными к нему документами, передают в бухгалтерию под расписку с указанием даты на втором экземпляре.

При проверке отчетов бухгалтер обязан сверить приходно-расход-

ные накладные с документами кладовой, кухни и кассы за каждый день в отдельности.

При смене буфетчиков (бригадиров) для передачи товаров, тары и инвентаря составляют акт по установленной форме.

Из буфетов товары отпускают строго по чекам контрольно-кассовых машин. Чеки на кассовых машинах выбивают отдельно по каждому наименованию товара. Буфетчик отпускает товары официантам только по чекам, пробитым отдельно по каждому наименованию товара (водка, коньяк, пиво, вода фруктовая, минеральная, сигареты и т.д.), строго по закрепленным счетчикам и шифрам кассовых машин.

Принятые за отпущенные товары чеки буфетчик накалывает на наколку.

По окончании торговли буфетчик подсчитывает сумму чеков по винно-водочным и коньячным изделиям и по прочим товарам.

Большое значение необходимо придавать усилению профилактической работы с материально ответственными лицами, контролю за их работой и улучшению бухгалтерского учета, чтобы сократить количество и сумму мелких недостач.

Основные положения о материальной ответственности. Важной обязанностью каждого гражданина нашей страны являются охрана социалистической собственности, борьба с хищениями и расточительством государственного и общественного имущества, бережное отношение к народному добру. Следовательно, материальную ответственность несут все рабочие и служащие, по вине которых причинен предприятию ущерб. Среди работников есть особая категория рабочих и служащих, которые называются материально ответственными лицами и в соответствии с законодательством несут полную материальную ответственность за ущерб, возникший в результате необеспечения сохранности вверенных им под отчет ценностей. С работниками, которым непосредственно передают под отчет денежные, товарные или иные ценности, заключают особые письменные договоры об индивидуальной или коллективной материальной ответственности. На материально ответственных лиц возлагают обязанность обеспечить полную сохранность переданных им под отчет материальных ценностей. Если по их вине будет причинен ущерб предприятию, то они обязаны возместить этот ущерб в полном размере.

Полную материальную ответственность несут также рабочие и служащие, получившие имущество и другие ценности по разовой доверенности или по другим разовым документам, при недостаче и передаче этих ценностей. Контроль за соблюдением установленных правил выдачи доверенностей и отпуска по ним товарно-материальных ценностей возлагают на главного (старшего) бухгалтера предприятия. Работник, которому выдают доверенность, обязан не позднее следующего дня после каждого получения ценностей, независимо от того, переданы ли они полностью или частично, предоставить в бухгалтерию документы о выполнении поручений и о сдаче на склад (в кладовую)

или соответствующему материально ответственному лицу полученных им материальных ценностей. Необходимо иметь в виду, что принятие материальных ценностей по доверенности или по иному разовому документу лицом с полной материальной ответственностью не всегда входит в трудовые функции, обусловленные трудовым договором. В этом случае разовые доверенности выдают только с согласия самого работника.

При индивидуальной материальной ответственности работник, заключая с администрацией специальный письменный договор, принимает на себя полную материальную ответственность за соблюдение сохранности вверенных ему предприятием материальных ценностей. Индивидуальную материальную ответственность устанавливают при следующих условиях: материальные ценности вручают под отчет конкретному работнику и на него возлагают ответственность по их сохранности, работнику предоставляют отдельное изолированное помещение или место для хранения (продажи) материальных ценностей, работник самостоятельно отчитывается перед бухгалтерией за принятые им под отчет ценности.

Практика работы предприятий общественного питания показывает, что индивидуальная материальная ответственность не всегда обеспечивает надлежащую сохранность товарно-материальных ценностей. Это связано с тем, что доступ к ценностям, вверенным материально ответственному лицу, имеют другие работники, выполняющие свои трудовые обязанности (уборщики помещений, подсобные рабочие, грузчики и др.). Кроме того, при совместном обслуживании несколькими лицами, связанными единым технологическим процессом, часто невозможно разграничить ответственность каждого из них. В этом случае затрудняются организация работы и передача материальных ценностей при пересменках материально ответственных лиц, работающих на предприятиях с полуторасменным, двухсменным и трехсменным режимом. Лучший способ решения сложившегося положения — организация коллективной (бригадной) материальной ответственности, при которой товарно-материальные ценности передают в распоряжение коллектива (бригады) и за их сохранность несет ответственность весь коллектив (бригада). В этом случае заключают договор о коллективной (бригадной) материальной ответственности. Важным условием введения бригадной материальной ответственности является невозможность разграничить ответственность между отдельными лицами и заключить с ними договор о полной индивидуальной материальной ответственности. В бригаде не должно быть лиц, не достигших 18-летнего возраста, так как законодательство запрещает заключать с ними договор о полной материальной ответственности. Состав бригады материально ответственных лиц определяют с учетом конкретных условий работы (режим труда, наличие рабочих мест, объем товарооборота, техническая оснащенность рабочих мест и др.).

Письменный договор об индивидуальной или бригадной материальной ответственности заключают между предприятием и работником

(членами бригады и подписывают индивидуальной материальной ответственности, в том числе Договора до

более половины В целях обе

социалистическо

ния заработной

Союза ССР и со

пределы материа

причиненный ими

они состоят в тру

Рабочие и слу

дению, организаци

при наличии прям

жение на работни

возник в резуль

риска.

Рабочий или с

возместить его пол

приятия, учреждени

щения причиненного

режденное.

Ущерб возмеща

дисциплинарной, админ

действие (бездействи

лению, организации.

зации обязана создат

нормальной работы

имущества.

Ограниченная мат

в случаях, когда работ

За ущерб, причинен

исполнении трудовых

рых причинен ущерб,

прямого действительн

ной тарифной ставки

рых другими актами

пределы материальной

небрежности материал

том числе при их изго

ую ответственность в

свыше двух третей сво

(членами бригады) на основе типовых договоров в двух экземплярах и подписывают: руководитель (заместитель) и работник — при индивидуальной материальной ответственности, руководитель (заместитель), бригадир и все члены бригады — при коллективной (бригадной) материальной ответственности. Первый экземпляр договора хранится у администрации, второй — у работника или бригадира.

Договор должен быть перезаключен при выбытии из состава бригады более половины ее членов, а также смене бригадира.

В целях обеспечения бережного отношения рабочих и служащих к социалистической собственности, а также усиления гарантий сохранения заработной платы в соответствии с Основами законодательства Союза ССР и союзных республик о труде устанавливаются условия и пределы материальной ответственности рабочих и служащих за ущерб, причиненный ими предприятию, учреждению, организации, с которыми они состоят в трудовых отношениях, и порядок его возмещения.

Рабочие и служащие, виновные в причинении предприятию, учреждению, организации ущерба, несут материальную ответственность только при наличии прямого действительного ущерба. Не допускается возложение на работника материальной ответственности за ущерб, который возник в результате нормального производственно-хозяйственного риска.

Рабочий или служащий, причинивший ущерб, может добровольно возместить его полностью или частично. С согласия администрации предприятия, учреждения, организации работник может передать для возмещения причиненного ущерба равноценное имущество или исправить поврежденное.

Ущерб возмещается независимо от привлечения работника к дисциплинарной, административной или уголовной ответственности за действие (бездействие), которым причинен ущерб предприятию, учреждению, организации. Администрация предприятия, учреждения, организации обязана создать рабочим и служащим условия, необходимые для нормальной работы и обеспечения полной сохранности вверенного им имущества.

Ограниченная материальная ответственность. Как правило, вводится в случаях, когда работник не является материально ответственным лицом. За ущерб, причиненный предприятию, учреждению, организации при исполнении трудовых обязанностей, рабочие и служащие, по вине которых причинен ущерб, несут материальную ответственность в размере прямого действительного ущерба, но не более одной трети своей месячной тарифной ставки (оклада), за исключением тех случаев, для которых другими актами законодательства Союза ССР установлены иные пределы материальной ответственности. За порчу или уничтожение по небрежности материалов, полуфабрикатов, изделий (продукции), в том числе при их изготовлении, рабочие и служащие несут материальную ответственность в размере причиненного по их вине ущерба, но не свыше двух третей своего среднего месячного заработка. В таком раз-

мере рабочие и служащие несут материальную ответственность за порчу или уничтожение по небрежности инструментов, измерительных приборов, специальной одежды и других предметов, выданных предприятием, учреждением, организацией работнику в пользование.

Руководители предприятий, учреждений, организаций и их заместители, а также руководители структурных подразделений на предприятиях, в учреждениях, организациях и их заместители несут материальную ответственность в размере причиненного по их вине ущерба, но не свыше своего среднего месячного заработка, если ущерб предприятию, учреждению, организации причинен излишними денежными выплатами, неправильной постановкой учета и хранения материальных или денежных ценностей, принятием необходимых мер к предотвращению простоев, выпуска недоброкачественной продукции, хищений, уничтожения и порчи материальных или денежных ценностей.

Должностные лица, виновные в незаконном увольнении или переводе работника на другую работу, несут материальную ответственность за ущерб, причиненный предприятию, учреждению, организации в связи с оплатой за время вынужденного прогула или за время выполнения нижеоплачиваемой работы, в размере не свыше трех месячных окладов должностного лица. Суд возлагает на должностное лицо обязанность возместить указанный ущерб, если увольнение или перевод произведены с явным нарушением закона или если администрация задержала исполнение решения суда или вышестоящего в порядке подчиненности органа о восстановлении работника на работу.

Полная материальная ответственность. Рабочие и служащие несут материальную ответственность в полном размере ущерба, причиненного по их вине предприятию, учреждению, организации, в следующих случаях:

когда между работником и предприятием, учреждением, организацией заключен письменный договор о принятии работником на себя полной материальной ответственности за необеспечение сохранности имущества и других ценностей, переданных ему для хранения или других целей;

когда имущество и другие ценности получены работником под отчет по разовой доверенности или по другим разовым документам;

когда ущерб причинен действиями работника, содержащими признаки деяний, преследуемых в уголовном порядке;

когда ущерб причинен недостачей, умышленным уничтожением или умышленной порчей материалов, полуфабрикатов, изделий (продукции), в том числе при их изготовлении, а также инструментов, измерительных приборов, специальной одежды и других предметов, выделенных предприятием, учреждением, организацией работнику в пользование;

когда в соответствии с законодательством на работника возложена полная материальная ответственность за ущерб, причиненный предприятию, учреждению, организации при исполнении трудовых обязанностей.

Письменные договоры о полной материальной ответственности могут быть заключены предприятием, учреждением, организацией с работниками (достигшими 18-летнего возраста), занимающими должности или выполняющими работы, непосредственно связанные с хранением, обработкой, продажей-отпуском, перевозкой или применением в процессе производства переданных им ценностей. Перечень таких должностей и работ, а также типового договор о полной индивидуальной материальной ответственности утверждают в порядке, определяемом Советом Министров СССР.

Определение размера ущерба и порядок его возмещения. Размер причиненного предприятию, учреждению, организации ущерба определяют по фактическим потерям на основании данных бухгалтерского учета, исходя из балансовой стоимости (себестоимости) материальных ценностей за вычетом износа по установленным нормам.

При хищении, недостаче, умышленном уничтожении или умышленной порче материальных ценностей ущерб определяют по государственным розничным ценам. При отсутствии на данный вид материальных ценностей розничных цен ущерб определяют по ценам, исчисленным в порядке, установленном Государственным комитетом СССР по ценам.

На предприятиях общественного питания (на производстве и в буфетах) размер ущерба, причиненного хищением или недостачей продукции и товаров, определяют по ценам, установленным для продажи (реализации) этой продукции и товаров.

Законодательством Союза ССР может быть установлен особый порядок определения размера ущерба, в том числе в кратном исчислении, причиненного предприятию, учреждению, организации хищением, недостачей или утратой отдельных видов имущества и других ценностей, в тех случаях, когда фактический размер ущерба превышает его номинальный размер.

Размер возмещаемого ущерба, причиненного по вине нескольких работников, определяют для каждого из них с учетом степени вины, вида и предела материальной ответственности.

Возмещение ущерба производится при наличии письменного согласия работника, по распоряжению администрации предприятия, учреждения, организации путем удержания из его заработной платы. Распоряжение администрации об удержании может быть сделано не позднее двух недель со дня обнаружения причиненного работником ущерба. При отсутствии письменного согласия работника удержание не производится и вопрос о возмещении ущерба рассматривается по заявлению администрации районным (городским) народным судом. В отдельных случаях ущерб возмещается путем предъявления администрацией иска в районный (городской) народный суд.

Для обращения администрации предприятия, учреждения, организации в суд по вопросам взыскания с работника материального ущерба, причиненного предприятию, учреждению, организации, применяют сроки, установленные ст. 90 Основ законодательства Союза ССР и союзных

республик о труде. При пропуске по уважительным причинам установленных сроков суд может восстановить эти сроки. Суд может с учетом степени вины, конкретных обстоятельств и материального положения работника уменьшить размер ущерба, подлежащего возмещению.

Удержание из заработной платы работника для возмещения ущерба, причиненного им предприятию, учреждению, организации, производится в порядке и в размерах, установленных Основами законодательства Союза ССР и союзных республик о труде и иными законодательными актами Союза ССР и союзных республик.

На практике очень важно обеспечить приемку-передачу материальных ценностей ответственному работнику (бригаде) под отчет и проверку их количества и качества. С этой целью проводят инвентаризацию товарно-материальных ценностей. Общий порядок ее проведения осуществляют в соответствии с Основными положениями по инвентаризации основных средств, товарно-материальных ценностей, денежных средств и расчетов, утвержденными Министерством финансов СССР.

Основные задачи инвентаризации при приемке-передаче под отчет ценностей следующие: определение фактического наличия товарно-материальных ценностей и денежных средств; контроль за сохранностью путем сопоставления фактического наличия с данными бухгалтерского учета; выявление товарно-материальных ценностей, частично потерявших свое первоначальное качество и испорченных; проверка соблюдения правил и условий хранения материальных ценностей и денежных средств. Для проведения инвентаризации создают рабочую комиссию, в состав которой входят опытные специалисты, хорошо знающие инвентаризируемые ценности, цены и первичный учет. Приемку-передачу ценностей осуществляют в присутствии всех заинтересованных материально ответственных лиц. Наличие ценностей при приемке-передаче их под отчет материально ответственным лицам определяют путем обязательного подсчета, взвешивания, обмера. Данные заносят в инвентаризационную опись по номенклатуре и в единицах измерения, принятых в учете. Работу комиссии оформляют протоколом, в котором содержатся результаты не только инвентаризации, но и обеспечения сохранности товарно-материальных ценностей. Протокол рабочей комиссии передают на рассмотрение постоянно действующей инвентаризационной комиссии предприятия. Протокол утверждает руководитель предприятия не позднее 10 дней после окончания инвентаризации.

Вопросы для повторения. 1. Сколько экземпляров товарного отчета составляет буфетчик? 2. Как оформляют индивидуальную материальную ответственность? 3. В каких случаях организуют коллективную (бригадную) материальную ответственность? 4. Какую ответственность несут работники, причинившие ущерб предприятию?

Товароведенные тов
довольствен
ного происхо
изводства, их
дукты, котор
продукты, пр
дальнейшей пе

Многие пр
редственного п
Пищевые т
жировую, белк
вкусовую и см
щие как пищев

Важное зна
для перевозок
за перевозку вз
товара при хра
и других свойст

Товароведен
мические, биоло
ходящие в проц
телю. На этом ос
ва товара, устана
оптимальных усл
ния, а иногда улу

Питательност
и биологической
ценность зависят
их усвояемости,
веществ. Кроме т
доброкачественно
дукту привкусов,
исоли тяжелых м
продукты распада

Питательность
усвояемость — слу
продуктов. Поэтом
дения продовольств

Вопросы для пов
ведение? 3. Какими по
4. Назовите основные

ГЛАВА IV. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

§ 10. ПОНЯТИЕ О ТОВАРЕ И ТОВАРОВЕДЕНИИ

Товароведение как научная дисциплина классифицирует продовольственные товары вследствие их разнообразия и многочисленности. Продовольственные товары бывают растительного, животного и минерального происхождения. По месту, занимаемому товарами в процессе производства, их делят на сырье и полуфабрикаты. К сырью относят продукты, которые предназначены для переработки, к полуфабрикатам — продукты, прошедшие процесс производства, но предназначенные для дальнейшей переработки.

Многие продукты могут быть одновременно пригодны и для непосредственного потребления и для переработки.

Пищевые товары по их химическому составу делят на углеводную, жировую, белковую группы; по их пищевому назначению — на пищевую, вкусовую и смешанную группы (к этой группе относят товары, имеющие как пищевое, так и вкусовое значение, например сахар, пиво и др.).

Важное значение имеет классификация продовольственных товаров для перевозок железнодорожным транспортом. Это связано с тем, что за перевозку взимается определенный тариф в зависимости от стоимости товара при хранении, возможности его повреждения, объемной массы и других свойств, характеризующих товар как объект транспорта.

Товароведение продовольственных товаров изучает физические, химические, биологические и другие свойства товаров и изменения, происходящие в процессе продвижения товаров от производителя к потребителю. На этом основании товароведение выявляет все полезные свойства товара, устанавливает способы определения его доброкачественности, оптимальных условий хранения, перевозки и рационального использования, а иногда улучшения потребительских свойств товара.

Питательность пищевых продуктов определяется их калорийностью и биологической полноценностью. Калорийность и биологическая полноценность зависят не только от химического состава продуктов, но и от их усвояемости, т.е. степени использования организмом питательных веществ. Кроме того, пищевое достоинство продуктов определяется их доброкачественностью, т.е. отсутствием не свойственных данному продукту привкусов, запахов, а также посторонних и вредных веществ (соли тяжелых металлов, некоторые глюкозиды, алкалоиды, а также продукты распада белков и других органических веществ).

Питательность — калорийность, биологическая полноценность и усвояемость — служат основными характеристиками качества пищевых продуктов. Поэтому изучение качества — важнейшая задача товароведения продовольственных товаров.

Вопросы для повторения. 1. Что относится к товарам? 2. Что изучает товароведение? 3. Какими показателями определяют питательность пищевых продуктов? 4. Назовите основные характеристики качества пищевых продуктов.

§ 11. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ИХ ЗНАЧЕНИЕ ДЛЯ ОРГАНИЗМА ЧЕЛОВЕКА

В процессе питания человек употребляет различные пищевые продукты растительного, животного и минерального происхождения. Эти продукты имеют много общего как по своему строению, так и по составу входящих в них компонентов. В основном пищевые продукты состоят из пяти основных веществ: воды, минеральных солей, углеводов, жиров и белковых веществ. Кроме того, в пищевые продукты входят витамины, ферменты и другие органические соединения. Отдельные из них придают продуктам своеобразный вкус, аромат, окраску и играют определенную роль в качестве веществ, действующих на нервную систему и органы пищеварения человека. К таким соединениям относят органические кислоты, дубильные, красящие, ароматические вещества (в числе последних — эфирные масла) и др. В некоторые продовольственные продукты входят вещества, обладающие сильными бактерицидными свойствами, — фитонциды.

Важной функцией пищи является построение и восстановление тканей организма и обмен веществ, которые выполняются за счет углеводов, жиров и белковых веществ, воды и минеральных солей. Количество этих веществ в пищевых продуктах неодинаково. В растительных продуктах преобладают углеводы, в животных — больше жиров и азотистых соединений.

Пищевые продукты, которые не обладают питательными свойствами, а имеют вкусовые, ароматические свойства, называют *вкусовыми продуктами*. К ним относятся приправы, пряности и др. Такие продукты возбуждают аппетит и способствуют выделению пищеварительных соков. К вкусовым продуктам относят также чай, кофе. По воздействию на организм вкусовые продукты разделяют на две группы: вкусовые продукты общего действия, действующие на головной мозг, кровеносную систему и косвенно на пищеварение, — чай, кофе (кофеин), какао (теобромин), табак; вкусовые продукты местного действия, вызывающие раздражение обонятельных и вкусовых нервов, — пряности, ароматические вещества, кислоты, соль.

Роль пищевых и вкусовых веществ, входящих в состав пищевых продуктов, различна. Рассмотрим отдельные из них.

Вода. Организм человека и животных на $\frac{2}{3}$ своей массы состоит из воды. В отдельных органах или тканях человека вода содержится в различных количествах. Так, кровь содержит 80 % воды, мышцы — 76, кожа — 70, хрящ — 55, жировая ткань — 30, костный скелет — 22, зубы — 10 %. Ежедневно вода выделяется из организма с мочой, с выдыхаемым воздухом, потом и другими выделениями и составляет 2–3 л в сутки. Жажду человек переносит гораздо тяжелее, чем голод. При потере организмом 10 % воды прекращается мочеотделение, а при потере 20 % всей воды, содержащейся в организме, наступает смерть. Без пищи, но при потреблении воды человек может существовать около месяца, а при

водном голодании смерть наступает через 10 дней. Это объясняется прежде всего тем, что кровь и лимфа, с которыми все клетки организма входят в непосредственные обменные отношения, на 80 % состоят из воды.

Кроме того, вода играет незаменимую роль в процессах пищеварения: все сложные нерастворимые органические вещества в результате ферментативных процессов подвергаются гидролизу и, присоединяя воду, превращаются в более простые растворимые соединения. Эти изменения в организме происходят при участии пищеварительных соков, которые организм выделяет до нескольких литров в сутки. Недостаток воды в организме восполняется за счет потребления человеком напитков и воды, входящей в состав пищи.

Минеральные вещества. Минеральные вещества в пищевых продуктах находятся в виде неорганических соединений — солей (например, хлористого калия, калийных и кальциевых солей, фосфорной кислоты) или же входят в состав органических соединений в виде элементов, которые в процессе сгорания превращаются в оксиды.

Тело взрослого человека содержит около 3 кг минеральных веществ, что составляет примерно 5 % его массы. Из всех минеральных элементов на долю калия, натрия, кальция, магния, железа, серы, фосфора и хлора приходится около 99,9 %. Кроме этих элементов в человеческий организм входят и многие другие, но в незначительных количествах.

Минеральные вещества, находящиеся в пищевых продуктах, подразделяются на макроэлементы, т.е. элементы, находящиеся в сравнительно больших количествах (фосфор, калий, натрий, кальций, магний, хлор, сера и др.), микроэлементы, находящиеся в ничтожно малых количествах (медь, йод, кобальт, цинк, свинец, мышьяк и др.).

Минеральные вещества поддерживают постоянное осмотическое давление в клетках и тканях. Например, кальций, магний и фосфор участвуют в образовании твердой костной ткани; соли калия играют существенную роль в работе сердца. Значительная часть хлоридов используется организмом для образования выделяемой с желудочным соком соляной кислоты. Фосфор необходим для построения нервной ткани, железо — для синтеза гемоглобина.

Необходимые минеральные элементы организм человека полностью получает с пищей, за исключением натрия и хлора. Недостаток этих элементов компенсируется добавкой к пище поваренной соли, в которой, кроме того, в небольших количествах содержатся соли железа, калия и магния. В естественных растительных продуктах преобладают соли калия, в животных продуктах относительно больше содержится солей натрия.

Углеводы. В сухом веществе растительных продуктов преобладающей массой являются углеводы (55–80 %) — особая группа органических соединений, играющая важную роль в жизни растений, животных и человека.

Углеводы делят на три группы. К первой группе относят простейшие сахара, моносахариды, неспособные к гидролизу, ко второй группе — углеводы, которые образуются из двух, реже трех или четырех остатков моносахаридов с отдачей молекул воды, их называют полисахаридами. К третьей группе углеводов относят несахароподобные полисахариды, построенные из большого количества моносахаридных остатков, которые не обладают сладким вкусом и нерастворимы в воде.

Основной источник энергетических затрат в организме — углеводы. Большинство углеводов сравнительно легко и полностью окисляются в клетках организма.

Источником углеводов в нашем питании служат главным образом полисахариды (крахмал), дисахариды (сахароза, лактоза и др.) и моносахариды (глюкоза и фруктоза).

Жиры. Содержание жиров в пищевых продуктах часто колеблется в широких пределах для одного и того же продукта и определяется рядом условий. Пищевые продукты животного происхождения богаче жирами, чем растительного, за исключением масличных культур. Для продуктов животного происхождения содержание жира зависит от вида и породы животного, его упитанности и возраста, от способа производства продукта (сливочное и топленое масло, жирный и тощий творог).

Азотистые вещества. Азотистые вещества пищевых продуктов обычно делят на две группы: белковые вещества и небелковые вещества, к которым относятся аминокислоты, амиды кислот, аммиачные соединения и соли азотной и азотистой кислот.

Аминокислоты и их амиды, свободный и связанный аммиак получают при гидролитическом распаде белков и они всегда находятся вместе с белками в пищевых продуктах.

Аммиак и его производные содержатся в пищевых продуктах в небольших количествах. Аммиак образуется при гнилом распаде белков, и его наличие указывает на недоброкачественность таких продуктов, как мясо, рыба.

Дубильные вещества. Присутствием дубильных веществ объясняется терпкий, вяжущий вкус некоторых растительных продуктов: плодов, ягод, чая, кофе.

Дубильные вещества образуют нерастворимые соединения с белками, легко окисляются. Это окисление совершается особенно быстро под действием ферментов. Так, поверхность разрезанного яблока быстро темнеет. При ударе или нажиме на плод образуются также темные пятна в результате окисления дубильных веществ в том месте, где механически была разрушена структура ткани. Это свойство дубильных веществ снижает качество плодов при сушке. Чтобы предохранить плоды, предназначенные для сушки, от потемнения, их предварительно "бланшируют", опуская на 1–2 мин в кипящую воду. При этом ферменты разрушаются и в процессе сушки плоды не темнеют.

Содержание дубильных веществ в плодах колеблется в широких пределах. При хранении и особенно при замерзании терпких плодов

их вкус в Р
зается более
Красящие
тов зависит
Так, оранжевы
зависит от пр
вые кристалл
желто-оранжевы
каротиноиды —
Эфирные м
ые образуют з
некоторое сход
смешиваются. Н
исчезающее, в о
нагревании с вод
эфирные масла в
лях и сами хоро
бальзамы.
Эфирные мас
перегонкой с вод
ные масла получаю
апельсинов, мандар
ные эфирные масла
ные части изготовл
продуктов.
Ферменты. Фер
которые служат кат
живых организмах.
ния и обмену веществ
Не меньшую роль
нения пищевых това
молочных и многих
Различные виды брож
хой древности люди
дрожжами при изгото
Витамины. Витам
катализаторами реак
необходимы для норм
тем, роста и развития
ю важных функций.
В обмене веществ
теловая кислота, витам
соединении со специфич
в настоящее время из
х участием.

их вкус в результате окисления и разрушения дубильных веществ делается более мягким, сладким.

Красящие вещества. Окраска многих естественных веществ продуктов зависит от наличия в них особых красящих веществ — пигментов. Так, оранжевый или желтый цвет моркови и других овощей и плодов зависит от присутствия в них каротина. Каротин образует ярко-оранжевые кристаллы. Каротин является главнейшим представителем группы желто-оранжевых пигментов, объединенных под общим названием каротиноиды — красящие вещества.

Эфирные масла. Эфирные масла объединены в группу веществ, которые образуют запах. Эфирные масла только по внешнему виду имеют некоторое сходство с жирными маслами. Они легче воды и с водой не смешиваются. На бумаге эфирные масла оставляют жирное пятно, потом исчезающее, в отличие от пятен, образованных жирными маслами. При нагревании с водой эфирные масла перегоняются с паром. Растворяются эфирные масла в спирте, скипидаре и других органических растворителях и сами хорошо растворяют жиры и смолы, образуя так называемые бальзамы.

Эфирные масла получают из эфирноносных растений прессованием, перегонкой с водяным паром и экстрагированием. Прессованием эфирные масла получают преимущественно из кожицы цитрусовых (лимонов, апельсинов, мандаринов). Перегонка с водяным паром дает самые чистые эфирные масла. Некоторые эфирные масла или их основные составные части изготавливаются синтетически и служат для приправы пищевых продуктов.

Ферменты. Ферменты представляют собой органические вещества, которые служат катализаторами почти всех процессов, протекающих в живых организмах. Ферменты играют огромную роль в процессе питания и обмена веществ.

Не меньшую роль играют ферменты в процессе производства и хранения пищевых товаров. Производство хлеба, пива, чая, табака, кисломолочных и многих других продуктов основано на действии ферментов. Различные виды брожений обуславливаются ферментами. Еще в глубокой древности люди имели представление о брожении и пользовались дрожжами при изготовлении хлеба и вина.

Витамины. Витамины являются участниками и биологическими катализаторами реакций, протекающих в живых клетках. Витамины необходимы для нормального функционирования всех органов и систем, роста и развития организма в целом, осуществления других жизненно важных функций.

В обмене веществ витамины (тиамин, рибофлавин, ниацин, пантотеновая кислота, витамины B_6 и B_{12}) участвуют преимущественно в соединении со специфическими белками в составе ферментных систем. В настоящее время известно около 100 ферментов, в состав которых входят витамины, и очень большое количество реакций, протекающих с их участием.

Основной источник витаминов для человека — продукты питания. Многие витамины (С, тиамин, рибофлавин, ниацин и др.) неспособны накапливаться в организме в значительном количестве и при недостаточном поступлении с пищей запасы их быстро истощаются.

При недостаточном потреблении витаминов в организме человека наступают нарушения, а при длительном отсутствии их в питании развиваются авитаминозы. Для предупреждения этих состояний витамины должны поступать в организм регулярно и в нужных для него количествах.

Установление потребности в витаминах представляет собой сложную задачу, которая может быть решена только на основе использования комплекса показателей, характеризующих состояние обеспеченности организма витаминами при различном уровне поступления их с пищей. Усвояемость и обмен ряда витаминов зависят от содержания в рационе белка. Так, достаточно высокий уровень белка в пище способствует задержке в организме рибофлавина. Понижение его уровня приводит к снижению потребности в рибофлавине и усиленному выведению его из организма.

Потребность в витамине В₆ значительно возрастает с повышением содержания в рационе животного белка.

Потребность в некоторых витаминах зависит также от обеспеченности организма другими витаминами. Установлена взаимосвязь между потреблением рибофлавина и обеспеченностью тиамин и аскорбиновой кислотой. Существует зависимость между обеспеченностью витаминами и минеральными веществами. Многие микроэлементы активно участвуют в образовании различных форм витаминов и способствуют их использованию в организме.

Вопросы для повторения. 1. Какие вещества являются основой пищевых продуктов? 2. Какие продукты называют вкусовыми? 3. На какие группы подразделяют вкусовые продукты? 4. Какую роль в организме выполняет вода? 5. Что относится к минеральным веществам? 6. Какую функцию выполняют минеральные вещества в организме человека? 7. На сколько групп делятся углеводы? 8. Какие вы знаете витамины и что служит основным источником их поступления?

§ 12. ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

При изучении потребительских свойств пищевых продуктов различают товароведные исследования и товароведную оценку качества товаров. Товароведные исследования проводят в научно-исследовательских лабораториях и институтах с целью глубокого изучения химических, физических, биологических, биофизических и других свойств продуктов. Результаты этих исследований дают представление о пищевой и вкусовой ценности и других свойствах товаров, которые используются для разработки научно обоснованных рекомендаций по оптимальным режимам хранения и транспортирования товаров.

Товароведную оценку качества пищевых продуктов, или контроль качества продукции, осуществляют товароведы торгующих организаций при приемке товаров от поставщиков, в процессе хранения товаров в торговой сети и продажи их покупателям. Задачей этого контроля служит проверка соответствия показателей качества товара требованиям стандарта.

Качество любого продукта определяют на основе характерных для него свойств, которые называют показателями качества.

Для определения качества продовольственных товаров используют органолептический и лабораторные методы. Наиболее полное представление о потребительских свойствах товаров дает применение этих методов в совокупности. Органолептический метод означает определение качества (вкус, запах, цвет) товаров с помощью органов чувств. На практике пользуются в основном органолептическими методами оценки качества продукции.

Вкус определяют с помощью вкусового аппарата, состоящего из вкусовых точек и окружающих их нервных волокон, которые воспринимают вкусовые раздражения и передают их в мозг. Вкусовые точки (или луковички) представляют собой микроскопические образования клеток. Они расположены главным образом на верхней стороне языка (на вкусовых сосочках), а также на слизистой оболочке ротовой полости. Вкус продукта ощущается только тогда, когда вкусовые вещества находятся в растворенном состоянии (в воде, слюне). Вкусовые точки специфичны и реагируют на определенный вкус. Различают четыре основных вида вкуса: сладкий (все сахара, сахарин, некоторые аминокислоты), соленый (поваренная соль), кислый (кислоты — яблочная, уксусная, лимонная, винная, соляная и др.), горький (гликозиды, алкалоиды, соли K, M, Ca). Скорость восприятия вкусовых ощущений неодинакова: быстрее ощущается соленый, затем сладкий и кислый и медленнее всех горький вкус. При содержании в продуктах различных вкусовых веществ ощущается сложный вкус: кисло-сладкий (вишня), кисло-соленый (квашеная капуста), сладко-горький (шоколад) и др. Если в продукте находятся вещества, вызывающие ощущение кислого и горького вкусов или сладкого и соленого, то эти вкусы воспринимаются раздельно. Для правильного определения вкуса температура продукта должна быть близкой к температуре тела человека (более высокая или более низкая температура уменьшает вкусовые ощущения).

Запах пищевых продуктов, так же как и вкус, — один из важнейших показателей качества товаров. Под запахом понимают любые ощущения, воспринимаемые органом обоняния.

В настоящее время различают семь основных групп запахов: камфорный, мускусный, цветочный, мятный, эфирный, острый, гнилостный. Все другие запахи считают сложными, состоящими из основных запахов.

Цвет продукта зависит от его способности отражать (полностью или частично) или пропускать световые лучи различной длины. При отраже-

нии продуктом дневного света полностью он кажется белым, например сахар, поваренная соль, хотя их кристаллы прозрачны. При поглощении продуктом всех лучей видимой части спектра он представляется нам черным (маслины, чай). Цвет продукта следует определять при дневном рассеянном свете или при искусственном свете идентичного спектрального состава. Освещенность продукта должна быть 100—200 лк.

С помощью органов зрения определяют не только цвет (окраску) продуктов, но и их прозрачность (мутность), блеск, а также внешний вид товара, его форму, консистенцию, характер упаковки и т.д. При оценке качества многих пищевых продуктов зрительные ощущения являются главными, например оценку качества свежих плодов начинают с их внешнего вида (окраски, формы), определяя свежесть рыбы, сначала проводят наружный осмотр и т.д.

Под консистенцией понимают сумму свойств (жидкость, мягкость, зернистость, липкость и т.д.) пищевого продукта, определяемую глазами, кожей рук, мускулами рта.

Консистенция — важный показатель качества пищевых продуктов. Например, предпочтительна нежная и сочная консистенция говяжьего мяса (нежелательно жесткое и сухое мясо). Консистенция квашеной капусты, соленых огурцов должна быть хрустящей (при потере хруста эти продукты становятся недоброкачественными), а поверхность карамели — нелипкой и т.д. Плотность, температура и некоторые другие свойства продукта оказывают косвенное влияние на органолептическую оценку консистенции.

Органолептический метод является в определенной мере субъективным, так как органы чувств у людей развиты неодинаково. Поэтому результаты оценки зависят от способностей и тренировки органов чувств, наблюдательности и состояния здоровья дегустатора, а также от соблюдения условий и техники дегустации.

Вопросы для повторения. 1. Какие методы используют для определения качества продукции? 2. Какие вы знаете основные показатели органолептического метода? 3. Назовите характеристику вкуса, запаха, цвета, консистенции.

ГЛАВА V. КУЛИНАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ

§ 13. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Холодные блюда и закуски входят в основной ассортимент буфетной продукции, готовят их из овощей, яиц, мяса, рыбы, мясных и рыбных продуктов. Холодные блюда и закуски богаты ценными питательными веществами и обладают высокой калорийностью, так как в их состав входят сыр, мясо, икра, масло сливочное, сметана. Холодные блюда и закуски можно условно подразделить на следующие группы:

бутерброды, салаты и винегреты, блюда и закуски из овощей и грибов, блюда и закуски из рыбы и рыбной гастрономии, блюда и закуски из мяса и мясной гастрономии. Холодные блюда отличаются от закусок обычно большей массой порции, они более сытные, подают их, как правило, с гарниром и соусом.

В качестве приправ к холодным блюдам используют сметану, майонез, растительное масло, заправки на растительном масле с уксусом, горчицей и специями, маринады.

Так как холодные блюда и закуски готовят из продуктов, которые в дальнейшем не подвергают тепловой обработке, то готовить, оформлять, хранить и реализовывать эти изделия необходимо в строгом соответствии с санитарными правилами.

Для оформления салатов применяют в основном входящие в состав блюда продукты: помидоры, огурцы, листья салата, зелень петрушки.

Температура блюд при отпуске должна быть 10–12 °С.

Нормы расхода сырья и выход продукции определяют в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, изданным в 1981 г.

Подготовка гастрономических товаров для холодных блюд

Ассортимент гастрономических товаров, используемых на предприятиях общественного питания, очень разнообразен: различные рыбные товары, колбасные изделия и копчености. Способы разделки товаров на предприятиях общественного питания зависят от вида товаров и способа промышленной обработки.

Мясные гастрономические продукты подготавливают следующим образом: с колбас удаляют шпагат и концы оболочек. На колбасы, мясные хлебцы, а также сосиски, сардельки материально ответственным лицам, связанным с подготовкой товаров к продаже, предоставляют дополнительную торговую скидку на удаление концов оболочек (узлов), шпагата в размерах, предусмотренных Минторгом СССР.

На карбонат, ветчину в форме, буженину, поступающие завернутыми в целлофан, промышленность дает соответствующую торговую скидку.

Оболочку с батонов колбасы удаляют только с той части, которая предназначена для нарезки, иначе колбаса портится быстрее. Колбасы, у которых оболочка снимается с трудом, опускают на 1–2 мин в горячую воду, обтирают насухо полотенцем, надрезают оболочку и удаляют ее.

Нормы расхода сырья приведены в табл. 3.

Таблица 3. Расход колбасных изделий и копченостей, г

Наименование продукта	Отходы и потери при хо- лодной обработ- ке, %	Выход готового изделия, г						
		100	75	50	40	30	25	20
Зельцы русский, делика- тесный красный, белый	2	102	77	51	41	31	26	20
Колбасы вареные ветчин- но-рубленая, докторская, любительская, московс- кая, столичная, закусочная	3	103	77	52	41	31	26	21
Колбасы полукопченые и варено-копченые (киев- ская, краковская, полтавс- кая, свиная, семипалатинс- кая, украинская)	2,5	103	77	51	41	31	26	21
Колбасы сырокопченые (московская, столичная, украинская, салями, фин- ская)	2	102	77	51	41	31	26	21
Карбонат, буженина	1,5	102	76	51	41	30	25	20
Окорока копчено-вареные и вареные со шкуркой и костями (тамбовский, во- ронезжский)	24	132	99	66	53	39	33	26

У окорока удаляют шкуру и кости, мякоть разделяют на куски по соединительным прослойкам. Корейку и грудинку зачищают от шкуры и костей.

К отходам и потерям при холодной обработке относят: у колбасных изделий — оболочку (зачистку); у копченостей, окороков, рулетов — шкуру, кости с прилегающими сухожилиями (зачистку заветрившейся и подсохшей поверхности корочки). Потери при порционировании всех гастрономических товаров включены в нормы отходов и потерь при холодной обработке.

У соленой рыбы (семги, лососины и др.) отрезают плавники, голову, затем рыбу пластуют вдоль позвоночника. С части, предназначенной для нарезки, удаляют позвоночник и реберные кости. Нарезают рыбу начиная с хвоста на порционные куски наискось, а далее почти прямо, мякоть нарезают до кожи и отделяют куски от кожи, не прорезая ее. Оставшуюся часть рыбы до следующего использования прикрывают зачищенной кожей.

Батыки
костях, то сре-
копченые части
Тешу и бок
ые куски без к
Сельдь чаще
хруных костей).
отрезают край бр
делав надрез в
позвоночника, уда
вымачивают в хо
Кильку, хамсу
удаляют голову, вн
Шпроты, сардин
ельной обработки,
делая равномерн

Таблица 4. Расход с

Наименование	От
консервов	

рыбные в
редка, сар-
роты и др.)
рыбные ло-
невесточ-
ные
рыбные в
але (сыч-
частик
ий тре-

5
и крупн
рки. О
-ла.

Балыки очищают от кожи. Если они поступают с позвоночной костью, то срезают филе с позвоночника, зачищают обветренные и под- копченные части и нарезают поперек волокон.

Тешу и бок зачищают от реберных костей и нарезают на порцион- ные куски без кожи.

Сельдь чаще разделяют на чистое филе (мякоть без кожи и ре- берных костей). Для этого у предварительно обезглавленной тушки отрезают край брюшка и удаляют внутренности, затем снимают кожу, сделав надрез вдоль спинки. Обработанную тушку пластуют вдоль позвоночника, удаляют реберные кости. Если сельдь очень соленая, то ее вымачивают в холодной воде до разделки.

Кильку, хамсу и другую рыбупряного посола очищают от специй, удаляют голову, внутренности, хвост.

Шпроты, сардины, сайру вынимают из банок и подают без дополни- тельной обработки, порционируя масло, сок, соус этих консервов, рас- пределяя равномерно вместе с основным продуктом (табл. 4).

Т а б л и ц а 4. Расход сырья (консервы рыбные), г

Наименование консервов	Отходы и потери при хо- лодной обработ- ке, %	Выход готового изделия, г							
		100	75	50	40	30	25	20	15
Консервы рыбные в масле (корюшка, сар- дины, шпроты и др.)	5	105	79	53	42	32	26	21	16
Консервы рыбные ло- сосевые дальневосточ- ные натуральные	3	103	77	52	41	31	26	21	15
Консервы рыбные в томатном соусе (быч- ки, осетровые, частик крупный, мелкий, трес- ка и др.)	5	105	79	53	42	32	26	21	16

Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной, треугольной фор- мы и очищают от корки. Отходы и потери составляют от 3,5 до 12 % в зависимости от вида сыра.

Бутерброды

Бутерброды — наиболее распространенный вид закусок в буфетах. Для их приготовления используют пшеничный и ржаной хлеб, который

нарезают ломтиками толщиной 1–1,5 см, массой 20, 30 или 40 г. Наиболее рациональная масса хлеба для открытых бутербродов – 20 г. Для бутербродов используют широкий ассортимент продуктов: мясную и рыбную гастрономию и кулинарные изделия, сыры, сырковую массу, повидло, джем, масло и масляные смеси.

Мясо, рыбу, сыр, колбасу и другие нарезают тонкими кусочками, стараясь покрыть ими всю поверхность ломтика хлеба. Зернистую икру кладут на хлеб горкой, паюсную нарезают кусочками квадратной или прямоугольной формы.

Открытые бутерброды – это ломтики хлеба, на которых уложена колбаса, сыр, икра; приготавливают их с осетровой и лососевой рыбой, паштетом, сыром, рыбными консервами, соленой рыбой, джемом и др., можно приготавливать и со сливочным маслом, расположив его сбоку основного продукта.

Открытые бутерброды можно украсить веточками петрушки, укропа, ломтиками свежего или соленого огурца, кусочками свежего или маринованного сладкого перца и др., при этом соответственно увеличивается выход.

Из ржаного хлеба делают бутерброды с острыми (сельдь, килька), жирными (ветчина, корейка) продуктами.

Для бутербродов очищенную колбасу нарезают: толстые батоны – поперек по одному или половине куска, тонкие батоны – наискось по 2–3 куска на бутерброд.

Подготовленные куски окорока, корейки, грудинки, а также отварные и жареные мясопродукты нарезают поперек волокон широкими тонкими кусками толщиной 3–4 мм, равномерно распределяя жировую прослойку.

Закрытые бутерброды (сэндвичи) приготавливают из двух ломтиков хлеба, между ними укладывают различные продукты, которые подготавливают так же, как и для открытых бутербродов. Для закрытых бутербродов используют преимущественно мелкоштучный пшеничный хлеб (городские, школьные и другие булочки). Булку нарезают вдоль так, чтобы она не распадалась, и вкладывают подготовленный продукт.

Наряду с основным продуктом можно использовать сливочное масло, сладкий перец и др., если они предусмотрены рецептурой.

Сэндвичи можно готовить двух-, трехслойными и комбинированными, подбирая продукты, чтобы они хорошо сочетались по вкусу.

Сложные бутерброды (ассорти или столичные) готовят из нескольких продуктов. Например, ассорти рыбное на хлебе. На ломтик хлеба укладывают два наименования рыбных продуктов в количестве 20 г, оформляют сливочным маслом (5 г).

Ассорти мясное на хлебе приготавливают и оформляют так же, как рыбное.

Бутерброды канапе – маленькие фигурные бутерброды, которые красиво оформляют и подают в качестве закуски. Канапе обычно приготавливают на пшеничном хлебе: с хлеба срезают корки, нарезают

полосками толщиной 0,5 см, шириной 5—6 см или фигурно—выемкой, подсушивают в жарочном шкафу или тостере, затем охлаждают.

Подготовленный хлеб смазывают сливочным маслом по всей длине укладывают полосы основного продукта, между которыми из кондитерского мешка выпускают размягченное сливочное масло или масляную смесь, или майонез. Полосы оформляют дополнительными продуктами и нарезают на бутерброды различной формы (прямоугольники, ромбы, треугольники). Готовые канапе охлаждают, давая маслу затвердеть. Отпускают по 3—5 шт. на порцию массой 80 г.

Из рыбных продуктов для приготовления канапе можно использовать икру, соленую рыбу, балычные изделия, рыбу горячего и холодного копчения, а также разнообразные рыбные консервы.

Из мясных продуктов можно использовать ветчину, различные колбасы, отварные и жареные мясные продукты, гастрономические товары. Подбираемые для канапе продукты должны сочетаться по внешнему виду, цвету и вкусу.

Соленые рыбные продукты хорошо сочетаются с яйцом, а мясные, гастрономические — с некоторыми сырами (российский, голландский и др.). Сыр можно использовать для канапе и в качестве основного продукта.

Для оформления бутербродов применяют свежие и маринованные огурцы, красный сладкий перец, зелень, лимон, фрукты.

Бутерброды горячие (тартинки). Батон нарезают, как и для открытых бутербродов, и обжаривают на масле с обеих сторон. Затем ломтики густо намазывают паштетом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу.

Салаты и винегреты

Салаты готовят из сырых, отварных овощей. В некоторые виды салатов добавляют отварное мясо, птицу, рыбу, морепродукты.

Большинство рецептов на салаты из сырых овощей и винегретов в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания составлено на выход 1 кг. Наиболее целесообразная норма отпуска салатов и винегретов — 100—150 г на порцию, однако она может быть уменьшена или увеличена.

Обрабатывать все используемые продукты необходимо в строгом соответствии с установленными санитарными правилами.

Салаты из сырых овощей поливают сметаной или заправкой на растительном масле непосредственно перед отпуском.

Салат из свежих помидоров или огурцов. Помидоры и огурцы промывают, вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают на кружочки или ломтики и укладывают в посуду подачи — салатник или мелкую тарелку. При подаче поливают сметаной или заправкой на растительном масле. Так же готовят салат из свежих огурцов и помидоров, укладывая их попеременно.

Салат зеленый. Промытые листья салата нарезают на 3—4 части или шинкуют соломкой. Укладывают в посуду подачи. В салат можно добавить $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{4}$ яйца, при этом норма выхода увеличивается. При подаче поливают сметаной или заправкой на растительном масле.

Салат из редиса. Подготовленный редис нарезают тонкими кружочками, лук зеленый шинкуют, поливают при подаче сметаной или салатной заправкой на растительном масле.

Салат "Весна". Нарезанные тонкими ломтиками редис, свежие огурцы перемешивают с зеленым салатом и шинкованным луком. При отпуске оформляют яйцом и поливают сметаной.

Салат витаминный. Готовят салат из нескольких видов овощей — моркови, сельдерея, свежих огурцов, помидоров, капусты, яблок и др., заправляют лимонным соком и сметаной. Салаты делают нескольких вариантов с различным набором свежих овощей и фруктов. При подаче оформляют продуктами, входящими в состав салата, и зеленью.

Морковные салаты. Очищенную морковь натирают на терке, заправляют сахаром, сметаной или майонезом. Морковь является важным источником каротина, который усваивается в присутствии жиров.

Салаты из белокачанной и краснокочанной капусты. Капуста служит источником витаминов С, К, фолиевой кислоты, минеральных веществ.

Существуют два способа приготовления капустных салатов. При первом способе капусту тонко шинкуют, перетирают с солью, а затем добавляют морковь и другие компоненты, заправляют солью, сахаром и растительным маслом.

При втором способе капусту шинкуют, кладут в неокисляющую посуду, добавляют уксус, соль, перемешивают и прогревают. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с морковью, клюквой или нарезанными мочеными яблоками, маринованными фруктами (в зависимости от рецептуры). Салат заправляют сахаром и растительным маслом (50 г на 1000 г).

Салаты можно готовить из квашеной капусты, которая богата витамином С.

Фруктовые салаты приготавливают из свежих яблок, груш, абрикосов, слив, персиков, апельсинов и мандаринов, заправляют сметаной и сахарной пудрой или майонезом со сметаной. В салат можно добавлять измельченный орех.

Картофельные салаты составляют большую группу холодных закусок. К ним относятся салат "Летний", салат картофельный с солеными огурцами или квашеной капустой, с солеными или маринованными грибами. Заправляют картофельные салаты майонезом или заправкой на растительном масле.

Винегреты являются разновидностью салатов, но приготавливают их обязательно со свеклой. Свеклу рекомендуется перед смешиванием с остальными продуктами отдельно заправить растительным маслом для сохранения окраски овощей. В состав салата входят отварные свекла,

морковь и картофель.
Овощи нарезают по
винегрет растительн
В винегрет мож
зрелых огурцов и
Винегрет можно
или с отварной р

Салат мясной.
огурцы нарезают тон
добавлением соуса "Т
остатками ма
яйцом, крабами

По I и II колонкам С
40, огурцы свежие или
через 30, соус "Южный"
уменьшив выхо

Салат столичный. Д
или дичи без
стальную часть использ
так же, как салат мяс

По I и II колонкам Сбо
ры соленые или све
3 (3 шт.), майонез 45

Салат рыбный. Подго
тонкими ломтиками
зеленым сала
майонезом с со
майонезом, оф
Соус "Южный"

Сборника
или соленые 25
10 (нетто), май

с крабами или
с отварной мо

картофель, ма
луками. К наре
оставляют и
готовят и
креветкам
входящими

морковь и картофель, лук, соленые огурцы или квашеная капуста. Овощи нарезают ломтиками, репчатый лук — полукольцами; заправляют винегрет растительным маслом или заправкой на растительном масле.

В винегрет можно добавлять зеленый горошек за счет уменьшения соленых огурцов и квашеной капусты.

Винегрет можно подавать с сельдью, положив кусочки сельди сверху, или с отварной рыбой, или мясом, или кальмарами (25—50 г на порцию).

Салат мясной. Отварное мясо, картофель, свежие или соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза с добавлением соуса "Южного", выкладывают горкой в салатник, поливают оставшимся майонезом, оформляют ломтиками (пластинками) мяса, яйцом, крабами и огурцом.

По I и II колонкам Сборника рецептур*: мясо отварное 30, картофель отварной 40, огурцы свежие или соленые 30 (нетто), яйца 15 (3/8 шт.), крабы 5 (нетто), майонез 30, соус "Южный" 8. Выход 150. Салат можно готовить без крабов, соответственно уменьшив выход.

Салат столичный. Для салата используют отварную мякоть курицы, индейки или дичи без кожи. Половину мякоти нарезают для салата, а остальную часть используют для оформления. Салат готовят и оформляют так же, как салат мясной.

По I и II колонкам Сборника: отварная мякоть птицы 40, картофель отварной 20, огурцы соленые или свежие 20 (нетто), салат 10 (нетто), крабы 5 (нетто), яйца 15 (3/8 шт.), майонез 45. Выход 150.

Салат рыбный. Подготовленные огурцы, отварной картофель, нарезанные тонкими ломтиками, смешивают с зеленым горошком или с нарезанным зеленым салатом, добавляют часть припущенной рыбы, заправляют майонезом с соусом "Южный". Салат укладывают горкой, поливают майонезом, оформляют ломтиками рыбы, листьями салата, помидорами. Соус "Южный" можно заменить майонезом.

По I колонке Сборника: рыба припущенная 40, картофель отварной 20, огурцы свежие или соленые 25 (нетто), помидоры свежие 24 (нетто), горошек зеленый или салат 10 (нетто), майонез 30, соус "Южный" 5. Выход 150.

Салат с крабами или креветками. По I и II колонкам Сборника салат готовят с отварной морковью, по III колонке — с зеленым горошком.

Отварной картофель, морковь, огурцы свежие или соленые нарезают тонкими ломтиками. К нарезанным овощам добавляют морепродукты (большую часть оставляют на оформление), заправляют частью майонеза или заправки. Подготовленный салат выкладывают в салатник, оформляют крабами или креветками, аккуратно уложенными по поверхности, а также овощами, входящими в рецептуру.

* Здесь и далее нормы продуктов указаны в граммах.

По I и II колонками Сборника: крабы или креветки 30 (нетто), картофель отварной 50, огурцы 50 (нетто), морковь отварная 20, майонез или салатная заправка 30. Выход 180, в том числе 30 крабов или креветок.

Салат с рыбой горячего копчения приготавливают так же, но вместо крабов используют рыбу горячего копчения 50 г. Выход салата 200 г.

Салат рыбный деликатесный. Для приготовления используют осетровую рыбу и широкий ассортимент разнообразных овощей — отварную цветную капусту, фасоль стручковую или спаржу, горошек зеленый, свежие огурцы и помидоры, отварные морковь и картофель. Заправляют салат майонезом.

Салаты можно подавать в корзиночках из теста (тарталетках) — норма выхода 50 г — или в стаканчиках из слоеного теста (валованах) — при общем выходе 100 и 80 г соответственно.

Блюда и закуски из овощей и грибов

Для приготовления холодных овощных и грибных блюд и закусок используют свежие, отварные, соленные и маринованные овощи, грибы и зелень.

Помидоры, фаршированные яйцом и луком. Верхнюю часть помидора отрезают так, чтобы она образовала крышечку. В нижней части помидора делают углубление для фарша, вынимая часть мякоти. Подготовленные помидоры заполняют фаршем из рубленого вареного яйца, шинкованного лука, мякоти помидоров. При отпуске поливают майонезом и посыпают зеленью.

Помидоры можно фаршировать мясным или рыбным салатом, или пастой "Океан", или грибами. Отпускают по 100—200 г на порцию.

Икра баклажанная. Баклажаны моют, удаляют плодоножку и запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, кожицу снимают, мякоть измельчают. Репчатый лук, мелко измельченный, слегка пассеруют на растительном масле, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 10—15 мин, затем добавляют измельченные баклажаны и тушат до загустения. Заправляют икру чесноком, солью, уксусом и перцем. Икру можно готовить и без чеснока. Отпускают по 75—100 г на порцию.

Баклажаны (брутто) 1438, лук репчатый (брутто) 131, масло растительное 56, томатное пюре 110, уксус 3%-ный 32, чеснок 5. Выход 1000.

Икра овощная. Кабачки очищают от кожицы, нарезают на кружочки и запекают. С баклажан после запекания снимают кожицу. Лук и морковь пассеруют, затем добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать. Свежую капусту шинкуют, тушат с добавлением пассерованного лука, моркови и томата до готовности, после чего добавляют измельченные кабачки и баклажаны и тушат вместе 15—20 мин. Готовую икру заправляют уксусом, перцем и солью. Отпускают по 75—100 г на порцию.

Баклажаны (брутто) 397, кабачки (брутто) 558, морковь (брутто) 200, капуста свежая белокачанная 288, лук репчатый (брутто) 131, томатное пюре 100, масло растительное 50, уксус 3%-ный 30. Выход 1000.

Икра грибная. Подготовленные сушеные грибы варят до готовности, охлаждают, затем мелко рубят, соединяют с измельченными солеными грибами и пассерованным репчатым луком и жарят 10–15 мин. Готовую икру заправляют уксусом и специями. Отпускают по 75–100 г на порцию.

Грибы сушеные после варки 200, грибы соленые после отделения рассола 650, лук репчатый (нетто) 125, масло растительное 100, уксус 3%-ный 25. Выход 1000.

Кабачки, фаршированные овощами. Кабачки подбирают среднего размера, очищают от кожицы, разрезают поперек на части длиной 3–5 см в зависимости от диаметра кабачков, удаляют семена с частью мякоти и отваривают до полуготовности в подсоленной воде.

Подготовленные кабачки заполняют овощным фаршем, кладут на противень, смазанный растительным маслом, посыпают тертым сыром и запекают.

При подаче поливают сметаной; кабачки можно отпускать и без сметаны.

Для приготовления фарша морковь, репчатый лук, петрушку нарезают соломкой и пассеруют, затем соединяют с пассерованным томатом и слегка поджаренным мелко нарезанным зеленым луком и все прогревают, добавив специи.

Кабачки (нетто) 167 – после варки 150. Для фарша: лук репчатый (нетто) 30, морковь (нетто) 51, петрушка корень (нетто) 16, томатное пюре 10, масло растительное 20, лук зеленый (нетто) 15. Сыр 5,4. Выход 200 Сметана 30.

Баклажаны, фаршированные овощами. Баклажаны разрезают вдоль на две части, удаляют семена, солят, оставляют на 10–15 мин, чтобы выделился сок, промывают и заполняют овощным фаршем или фаршем из овощей и грибов, или фаршем из овощей с яйцом. Затем баклажаны укладывают на противень в один ряд, добавляют небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу до готовности.

Для фарша морковь и петрушку или сельдерей, нарезанные соломкой, пассеруют, отдельно пассеруют репчатый лук, нарезанный полукольцами, и томатное пюре. Овощи смешивают, добавив жареные мелко нарезанные грибы и помидоры, соль, перец. Сушеные грибы предварительно варят, мелко нарезают и слегка обжаривают.

Баклажаны (нетто) 170. Для фарша: грибы отварные 15, лук репчатый (нетто) 20, морковь (нетто) 15, корень петрушки (нетто) 16, томатное пюре 10, масло растительное 16, помидоры свежие (нетто) 32. Выход 200.

Перец, фаршированный овощами. Сладкий перец промывают, подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее с семенами. Перец варят 1–

2 мин, сливают воду и заполняют фаршем из овощей: моркови, петрушки, лука репчатого и помидоров.

Консервы овощные (баклажаны, перец, томаты, фаршированные овощами, баклажаны, кабачки, нарезанные кружочками, икра баклажанная, кабачковая и т.п.) выкладывают из банок, затем раскладывают на порции. Потери при порционировании составляют 5 %.

Блюда и закуски из рыбы и рыбной гастрономии

Для холодных блюд и закусок рыбу варят, жарят (только на растительном масле).

Отпускают рыбные блюда со сложным овощным гарниром, салатами, свежими и солеными огурцами, помидорами со сладким маринованным перцем. Для оформления рыбных блюд и закусок можно использовать маслины 5–10 г (нетто), предусмотрев их при составлении калькуляции.

Сельдь с гарниром. Сельдь разделяют на филе без кожи и реберных костей, мякоть нарезают мелкими кубиками и гарнируют по бокам отварными овощами и огурцами, помидорами, зеленым горошком, яйцом, луком репчатым или зеленым. Варианты гарниров могут быть разными. Гарнир укладывают, чередуя овощи по цвету.

Сельдь можно гарнировать и по-другому. Филе сельди укладывают на нарезанный ломтиками отварной картофель, вокруг сельди делают бордюр из отварной моркови, соленых огурцов, украшают зеленью, кольцами репчатого лука и дольками яйца.

При подаче сельдь поливают заправкой на растительном масле.

Сельдь (филе) 35, гарнир 75, яйцо 1/4 шт., заправка 15. Выход 135.

Сельдь с луком. Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими ломтиками, сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами, или шинкованным зеленым луком. Лук можно положить рядом с сельдью.

Сельдь (филе) 35, лук 30, заправка 20. Выход 85.

Сельдь рубленая. Филе сельди, яблоки, очищенные от кожицы и семян, репчатый лук и белый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют сливочное масло и выбивают. При отпуске формируют, придавая красивую форму.

Норма порции 50–35 г. Сельдь можно подавать с гарниром.

Сельдь (мякоть) 450, хлеб пшеничный 90, молоко или вода 90, лук репчатый (нетто) 180, яблоки очищенные 150, масло сливочное 100, уксус 3%-ный 30. Выход 1000.

Килька, хамса, салака с луком и маслом. Перебранную, освобожденную от маринада и вымытую целую или разделанную рыбку укладывают

на тарелку и посыпают репчатым или зеленым луком, при подаче поливают растительным маслом и заправкой. Закуску можно отпускать с яйцом 1/2 или 1/4 шт.

Рыбные продукты малосоленные. Кету, семгу, лосось и другие нарезают тонкими кусочками по 2—3 на порцию, укладывают на тарелку или блюдо, оформляют лимоном и зеленью петрушки. Масса (нетто) рыбы 50 или 75 г на порцию, лимона 9—18 г.

Рыба горячего копчения. Севрюгу, осетра, окуня морского, сома и другие нарезают на порции 50 или 75 г и подают с соусом хрен 20—30 г.

Рыбные закуски можно подавать без лимона и хрена.

Балычные изделия. Вяленые и копченые спинки (балыка), брюшную часть (теша), боковую часть (боковник) осетровых рыб, белорыбицы, нельмы, дальневосточных лососей и других рыб зачищают от кожи, брюшную полость зачищают от поверхностной пленки, нарезают тонкими ломтиками.

Ассорти рыбное состоит не менее чем из трех-четырех видов рыбных продуктов, в том числе шпрот или килек. Кильки разделяют на мякоть. В состав блюда можно вводить различную заливную рыбу.

Ассорти гарнируют зеленым салатом или лимоном.

Рыба под майонезом. Порционный кусок отварной рыбы (филе без реберных костей) массой 75 или 50 г поливают майонезом соответственно 35 или 25 г.

Рыбу можно подавать с гарниром в двух вариантах: первый вариант — морковь, огурцы соленые, горошек зеленый, картофель, заправленные майонезом; второй — огурцы свежие, помидоры свежие и салат зеленый.

Рыба жареная под маринадом. Жареную рыбу (филе без реберных костей) — треску, хека, окуня и др. — раскладывают на порции 50 или 65 г, заливают маринадом овощным с томатом (60 или 75 г соответственно) и посыпают шинкованным зеленым луком.

Для маринада овощного морковь, лук репчатый, петрушку нарезают соломкой, пассеруют на растительном масле, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 7—10 мин, добавляют рыбный бульон или воду, уксус, перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15—20 мин. В конце варки заправляют солью, сахаром.

Рыба заливная. Порционные отварные куски рыбы заливают рыбным желе (ланспигом), предварительно оформляя рыбу зеленью, карбованной морковью, лимоном и т.д. Куски рыбы должны быть полностью покрыты желе, на 75 г рыбы — 125 г желе, на 50 г — 100 г желе.

Рыбу заливную можно подавать с соусом хрен.

Блюда и закуски из мяса и мясной гастрономии

Мясо, мясoproductы, кролика, птицу подают в холодном виде отварными и жареными с гарнирами, заливными, в виде паштетов и студней.

Отварные мясо или язык, или птица, или кролик. Отварные мясные продукты охлаждают, нарезают поперек волокон, птицу и кролика нарубают. Масса продуктов 50 и 75 г. Подают с гарниром — помидоры, огурцы, зеленый салат. Рекомендуется соусы хрен или майонез с корнишонами.

Ветчину, буженину, корейку и другие копчености обрабатывают и нарезают на порции 50—75 г.

Подают с соусом хрен и гарниром из овощей.

Ассорти мясное. В рецептуру мясного ассорти входят не менее трех наименований различных продуктов — говядина, свинина, птица, копченые колбасы, ветчина, заливное мясо, галантин, паштет. Гарнируют маринованными фруктами и свежими овощами.

Язык заливной. Отварной язык нарезают ровными кусочками, укладывают на противни и оформляют вареным яйцом, морковью, зеленью, аккуратно наливают желе в несколько приемов и дают ему застыть. Приготовленное заливное вырезают ножом, оставляя по краям слой желе. При подаче кладут соус хрен.

Так же приготавливают мясо заливное.

Для холодных блюд и закусок широко применяют ветчину, из которой приготавливают завитки, конвертики, сворачивая ломтики ветчины в виде трубочек. Формируют ветчинным муссом или взбитыми сливками с различными наполнителями.

Филе курицы под майонезом. Филе курицы без кожи отваривают. Отварные морковь, картофель, соленые огурцы нарезают мелкими кубиками. Половину овощей с добавлением зеленого горошка заправляют майонезом и выкладывают горкой, сверху — филе птицы, которое заливают майонезом. Оставшиеся овощи, нарезанные кубиками, укладывают рядом с филе.

Паштет из печени. Нарезанные лук и морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют печень и жарят до готовности, солят, перчат и два раза пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, затем добавляют размягченное сливочное масло, молоко или бульон (50 г на 1 кг) и тщательно вымешивают. Готовый паштет формируют в виде батона, рулета, квадрата, оформляя сливочным маслом и посыпают рубленым яйцом.

Печень жареная 700, шпик 100, лук репчатый жареный 50, морковь жареная 50, масло сливочное 75, молоко или бульон 50, яйцо 1/2 шт. Выход 1000.

Студни приготавливают из говядины, свинины, используя голяшки и котлетное мясо или субпродукты.

Студни представляют собой желированную массу из мясных продуктов и концентрированного бульона с добавлением мелко рубленного или растертого чеснока. Чеснок обладает не только вкусовыми качествами, но и некоторым бактерицидным действием. Студни не следует хранить при температуре ниже 0 °С, так как после оттаивания они становятся водянистыми.

Отпускают студни 100–150 г на порцию с соусом хрен или соленым огурцом и другими овощами.

Требования к качеству холодных блюд и закусок

Бутерброды — продукты уложены ровным слоем по куску хлеба, имеют гладкую поверхность, вкус и запах свойственны используемым продуктам.

Салаты — овощи аккуратно нарезаны в соответствии с требуемой формой. Зелень, используемая для оформления, свежая, невялая, не пожелтевшая. Консистенция свежих овощей упругая, отварных — мягкая. Вкус, запах, цвет соответствуют используемым продуктам.

Винегреты — овощи нарезаны ломтиками. Цвет светло-красный, вкус острый, соответствует отварным овощам с солеными огурцами и квашеной капустой. Свекла, морковь, картофель проварены, некрошащиеся, огурцы и капуста твердые и хрустящие.

Рыбные и холодные закуски и блюда — рыба нарезана широкими кусками, аккуратно уложена, имеет цвет, соответствующий виду рыбы, у заливной рыбы желе светло-желтое, вкус и запах пряностей. Консистенция рыбы отварной и жареной плотная, мягкая, некрошащаяся, рубленой сельди — мажущаяся.

Мясные холодные закуски и блюда — мясо и мясные продукты нарезаны поперек волокон широкими пластинами, цвет свойствен цвету продукта, мясо — серое, ветчина — розовая. Вкус свойствен виду продукта, консистенция упругая, плотная.

Студень хорошо застывший, плотный, с кусочками основного мясного продукта, цвет серый, вкус свойствен продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция желе плотная, упругая, мясные продукты мягкие.

У паштета форма разная, цвет от светло до темно-коричневого, вкус и запах свойственны печени с ароматом специй. Консистенция мягкая, эластичная.

Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок. Холодные блюда и закуски относятся к особо скоропортящимся изделиям и подлежат быстрой реализации. Учитывая, что после приготовления и оформления большинство блюд не подвергают повторной тепловой обработке, необходимо до реализации холодные блюда и закуски хранить при 6–8 °С. В летнее время (май — сентябрь) реализация таких блюд, как студень, паштет, заливные изделия, разрешается только при наличии необходимого оборудования и по согласованию в каждом отдельном случае с местными санитарно-эпидемиологическими станциями.

Вопросы для повторения. 1. Дайте классификацию холодных блюд и закусок. 2. Перечислите виды бутербродов, дайте их характеристику. 3. Как готовят бутерброды? 4. Назовите ассортимент гастрономических продуктов для холодных блюд и закусок? Какова норма выхода этих блюд и закусок с использованием мяса, рыбы, птицы. Какова норма выхода этих

салатов? 5. Какие соусы и заправки используют для холодных блюд и закусок? 6. Назовите ассортимент холодных блюд и закусок из овощей, рыбы и рыбной гастрономии, мяса и мясной гастрономии. 7. Каковы общие принципы оформления холодных блюд и закусок?

§ 14. БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ ЯИЦ

Блюда и закуски из яиц имеют большое значение в питании человека. Их пищевая ценность обусловлена содержанием белков, жира, витаминов А, D, B₁, B₂, минеральных веществ — железа, фосфора, кальция, серы и др.

Для приготовления блюд из яиц в буфетах используют только куриные яйца диетические (меланж и яичный порошок вместо яиц не применяют).

Масса и качество куриных яиц должны соответствовать требованиям действующей технической документации. Перед употреблением яйца промывают сначала теплой водой с 1–2%-ным содержанием кальцинированной соды, затем 0,5%-ным содержанием хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой.

Яичница глазунья натуральная. Приготавливают яичницу на порционных сковородах. На хорошо разогретую сковороду с маргарином или сливочным маслом осторожно выпускают яйца так, чтобы желток остался целым, жарят 3–5 мин до загустения белка; желток должен остаться полужидким. Для глазуньи используют мелкую соль, которой солят белок, так как на поверхности желтка от соли образуются светлые пятна.

Отпускают яичницу глазунью в порционной сковороде, поставив на подтарельник (мелкую тарелку).

Яичницу можно приготовить с различными продуктами — колбасой, сосисками, ветчиной, которые предварительно обжаривают, а затем выпускают яйца.

Яичницу готовят непосредственно перед подачей.

Омлеты приготавливают из яиц, разведенных молоком или водой, из расчета на 1 яйцо 15 г молока. По технологии приготовления омлеты делают на натуральные, смешанные с гарниром, фаршированные гарниром.

Омлет натуральный. Смесь из яиц и молока тщательно размешивают, разливают на хорошо разогретую порционную сковороду с жиром и жарят 5–7 мин, пока масса не загустеет. Края омлета загибают с двух сторон к середине, придавая ему форму продолговатого пирожка. Готовый омлет перекладывают на блюдо или тарелку швом вниз и поливают маслом сливочным или маргарином.

При приготовлении смешанных омлетов гарнир (мясные продукты, грибы, овощи и др.) смешивают с омлетной смесью. В фаршированные омлеты подготовленные продукты кладут в жареную массу. Натуральные и смешанные омлеты для массового приготовления запекают в жа-

рочном шкафу. Омлеты следует готовить по мере спроса, так как при хранении качество омлета ухудшается.

Яйца вареные. В зависимости от времени варки получают разную консистенцию яйца — всмятку, "в мешочек", вкрутую. Для варки яиц применяют яйцеварки, кастрюли, сотейники, котлы со специальными сетчатыми вкладышами, с помощью которых удобно закладывать и вынимать яйца из воды. При варке яйца погружают в кипящую воду (3 л воды на 10 шт. яиц) и варят: всмятку — 3—3,5 мин с момента закипания, "в мешочек" — 4,5—5 мин, вкрутую — 8—10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Быстрое охлаждение яйца в холодной воде не дает потемнение желтка.

У яйца, сваренного всмятку, белок, расположенный ближе к скорлупе, должен быть наполовину затвердевшим, а желток — жидким. Очистить яйцо нельзя, так как оно не сохраняет форму.

Яйца, сваренные "в мешочек", имеют полностью затвердевший белок и полужидкий желток. Очищенное от скорлупы яйцо сохраняет форму, но слегка деформируется под действием собственной массы.

Яйца, сваренные вкрутую, имеют в меру плотный белок и желток. Желток — нежный, рассыпчатый, в центре его может быть не затвердевшая капля.

Яйца, сваренные всмятку, подают только в горячем натуральном виде, "в мешочек" — используют также для приготовления горячих блюд и в качестве гарнира к бульонам, а сваренные вкрутую — подают в скорлупе или используют в очищенном виде для салатов. Широкий ассортимент закусок готовят из фаршированных яиц: яйца разрезают пополам и наполняют рубленой сельдью, селедочным маслом, пастой "Океан", икрой.

Яйца подают под майонезом с гарниром из картофеля, зеленого горошка и огурцов и с другими продуктами.

Салат яичный. Вареные вкрутую яйца, соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, нарезают соломкой, добавляют репчатый лук, мелко измельченный, майонез, горчицу и перемешивают.

Яйца 440 (11 шт.), огурцы соленые (нетто) 270, лук репчатый (нетто) 110, горчица 30, майонез 200. Выход 1000.

Требования к качеству блюд из яиц

Яичница глазунья — имеет сохранившуюся форму желтка. Края яичницы не подсушены. В яичнице с гарниром продукты слегка поджарены и имеют однородную форму нарезки.

Вареные яйца — не загрязнены, без трещин и выливов.

Омлет жареный — имеет форму пирожка со слегка поджаристой корочкой. У запеченного омлета на поверхности слегка подрумяненная корочка.

Яичницу глазунью, омлеты, яйца всмятку приготавливают по мере

спроса и сразу же отпускают, хранению не подлежат. Яйца вкрутую после охлаждения в воде хранят в скорлупе сухими.

Вопросы для повторения. 1. Назовите способы варки яиц, их отличие. 2. Как приготавливают яичницу? 3. Как готовят омлет? Чем омлет отличается от яичницы? 4. Как делят омлеты по способу приготовления? 5. Расскажите об условиях хранения блюд из яиц.

§ 15. БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

Значение творожных блюд в питании человека велико, так как в твороге содержится до 16,5% белков, до 18% жира, витамины А и Е, группы В и др.

Творожные блюда рекомендуют для детского и диетического питания.

Промышленность выпускает жирный творог с содержанием жира 18% и влаги 65%, полужирный — соответственно 9 и 73%, полужирный и нежирный — 80% влаги. Жирный и полужирный творог целесообразно подавать в натуральном виде, если он приготовлен из пастеризованного молока. Творог, который подают в натуральном виде, не протирают.

Для приготовления горячих блюд творог пропускают через протирачную машину.

Вторые горячие блюда из творога — вареники ленивые, пудинги, запеканки, сырники. Пудинги отличаются от запеканок большим количеством компонентов (ванилин, изюм, цукаты), а также более нежной консистенцией, так как в них белки добавляют взбитыми.

Холодные блюда из творога

Творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром. Творог укладывают в десертную тарелку небольшой горкой. Сахарный песок подают на розетке или посыпают им творог. Молоко и сливки можно подать в стакане или молочнике или залить ими творог. Отпуская творог со сметаной, сверху делают углубление и вливают сметану при подаче.

Творожную массу приготавливают из протертого творога с добавлением размягченного сливочного масла, сахара, изюма, ванилина, сметаны, яиц и т.п.

Приготовление творожной массы в предприятиях общественного питания запрещено.

Отпускают творожную массу на десертных тарелках, оформляют свежими или консервированными фруктами или вареньем, или орехами. Можно отпускать со сметаной. Норма порции — 50—100 г.

Горячие блюда из творога

Массу для творожных изделий приготавливают с добавлением яиц, муки или манной крупы для сохранения формы.

Сырники. В протертый творог добавляют $\frac{2}{3}$ нормы муки, яйца, сахар, соль и хорошо перемешивают. Массу формируют в виде батончиков толщиной 5—6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых блинчиков. Обжаривают с обеих сторон, затем ставят в жарочный шкаф на 5—7 мин.

Сырники отпускают со сметаной, вареньем, сладкими соусами. Сырники можно приготавливать с добавлением моркови или картофеля.

Запеканка из творога. Массу приготавливают так же, как для сырников. На противень, смазанный маргарином и посыпанный молотыми сухарями, выкладывают массу слоем 3—4 см. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной или яйцами, взбитыми со сметаной, и запекают в жарочном шкафу 20—30 мин.

Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают со сметаной или сладким соусом.

Вареники ленивые. Замороженные ленивые вареники выпускает пищевая промышленность, процесс производства которых механизирован. На предприятиях общественного питания замороженные вареники хранят при -10°C .

Отваривают вареники в подсоленной воде при слабом кипении 4—5 мин небольшими порциями.

Отпускают со сметаной, маслом, маргарином или сахаром.

Требования к качеству блюд из творога

В изделиях из творога недопустимы горький привкус, затхлый запах, жидкая консистенция, ярко выраженная кислотность. Сырники должны быть правильной круглой формы, цвет золотисто-желтый, без подгорелых мест. Поверхность ровная без трещин, консистенция мягкая, масса однородная, без крупинок, вкус кисло-сладкий.

Запеканки из творога — поверхность гладкая без трещин, корочка румяная, цвет на разрезе белый, вкус кисло-сладкий.

Вареники ленивые — формы цилиндров, ромбиков, квадратов или кружочков без деформирования и слипания в комки, масса изделия 15 г.

Вопросы для повторения. 1. Какие питательные вещества содержатся в твороге? 2. Какие продукты входят в творожную массу? 3. Чем запеканки отличаются от пудингов? 4. Какие должны быть температурные условия для реализации блюда — вареники ленивые?

§ 16. МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

К этой группе изделий относят: а) мучные блюда — пельмени, вареники, блины, блинчики, оладьи и др.; б) мучные кулинарные изделия — пирожки, пончики, расстегаи, ватрушки, кулебяки и др.; в) сдобные, булочные изделия — слойки с повидлом, с маком, сдоба обыкновенная,

булочка ванильная, булочка российская и др.; г) мучные кондитерские изделия — торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье и др.

Мучные блюда. *Пельмени* поступают на предприятия общественного питания в замороженном виде с мясным или рыбным фаршем. Ассортимент пельменей: "Московские", пельмени из говядины и свинины, пельмени мясные, пельмени со свининой и свежей капустой и др.

Тесто для пельменей замешивают крутое однородной консистенции из муки высшего или первого сорта с добавлением воды, яиц и соли.

Пельмени до варки хранят в низкотемпературных прилавках, варят по мере реализации, закладывая в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 20 г соли), доводят до кипения и варят при слабом кипении 5—7 мин. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями и порционируют по 14—15 шт. на порцию массой 200 г. Норма может быть 100 г.

Пельмени рекомендуется отваривать в посуде с широким дном. Использование вставной решетки с крупными отверстиями дает возможность одновременно извлечь из воды все сваренные пельмени и сохранить их форму.

Пельмени при отпуске поливают маслом (10 г) или сметаной, или уксусом 3%-ным (25 г), или поливают маслом и посыпают тертым сыром (10 и 15 г). Пельмени можно посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки (3—4 г на порцию).

В процессе варки масса мельменей увеличивается на 8%.

Для *вареников* тесто замешивают с добавлением молока или воды, яиц, сахара и соли из муки высшего или первого сорта.

Вареники приготавливают с различными фаршами: творожным, яблочным, вишневым, картофельным с грибами и луком.

Вареники имеют такую же форму, как пельмени, но более крупных размеров (на 10—11 г теста 12—13 г фарша на 1 шт.). Отваривают их, как пельмени. При отпуске вареники поливают маслом или сметаной, или маслом и сметаной.

Блины готовят из жидкого дрожжевого теста на воде или молоке. Выпекают с обеих сторон на специальных чугунных сковородах диаметром 15 см.

На сковороду, предварительно смазанную жиром и сильно подогретую, наливают мерной ложкой тонкий слой теста, после поджаривания переворачивают. Толщина блинов должна быть не менее 3 мм.

При отпуске горячие блины складывают горкой по 2—4 шт. на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом или сметаной. Блины можно подавать с повидлом, джемом, медом, икрой, кетой, семгой, сельдью.

Оладьи — приготавливают из дрожжевого теста, но более густой консистенции. При жарке тесто раскладывают толстым слоем 5—6 мм.

Подают горячими по 3 шт. на порцию 150 г со сливочным маслом, сметаной, джемом, повидлом, медом, вареньем.

Блинчики готовят с различными мясными, творожным, яблочным фаршами или с повидлом, вареньем, джемом. Для блинчиков готовят бездрожжевое тесто из муки, молока, яиц, сахара и соли. Выпекают блинчики тонким слоем, обжаривают с одной стороны. На поджаренную сторону блинчика укладывают фарш и заворачивают в виде прямоугольных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки, затем ставят в жарочный шкаф на 5–6 мин.

Отпускают по 2 шт. на порцию. Блинчики с мясным фаршем поливают сливочным маслом, с фруктовым – сметаной.

Мучные кулинарные изделия. *Пирожки* жареные и печеные готовят из дрожжевого простого и сдобного теста, используя самые разнообразные фарши – мясной, рыбный, рисовый с яйцом, творожный, капустный, морковный, повидло, джем и др. Полуфабрикату жареного пирожка придают форму полумесяца, после расстойки пирожки жарят в специальных жарочных шкафах с температурой жира 180–190 °С. Для жарки пирожков применяют масло растительное рафинированное или смесь: 50 % растительного рафинированного масла и 50 % кулинарного жира.

Пирожки жареные, вырабатываемые на автоматах, приготавливают в соответствии с технологической инструкцией. Форма этих пирожков цилиндрическая, поверхность равномерно золотистая.

Форму печеным пирожкам можно придавать любую – круглую, треугольную, лодочки с гладкой поверхностью или фигурной защипкой. Выпекают в жарочном шкафу около 10 мин при температуре 240 °С. Масса готовых пирожков 60 или 75 г.

Пончики приготавливают из дрожжевого теста слабой консистенции, придавая форму колец или шариков. Пончики жарят во фритюре, при отпуске посыпают рафинадной пудрой.

Расстегаи имеют форму лодочки. В них часть фарша тестом не закрыта. Фарш для расстегаев – мясной с луком или яйцом, рыбный, рисовый с яйцом, рисовый с грибами.

Ватрушки приготавливают с творогом или повидлом. Тесто формируют в виде шариков, после расстойки в центре делают углубление и заполняют фаршем. Выпекают при температуре 230–240 °С. Масса 1 шт. 75 г.

Кулебяки приготавливают из дрожжевого теста, внутри – начинка мясная, рыбная, капустная и др. При формировании изделию придают продолговатую форму, украшают поверхность узкими полосками теста.

Кулебяки выпекают массой 500 г и более, при отпуске можно нарезать по массе.

Сосиски или жареные котлеты, запеченные в тесте имеют форму рулета или пирожка овальной формы. Часть пирожка остается незащищенной, с тем чтобы был виден запеченный продукт. Масса изделия 100 г.

Сдобные булочные изделия приготавливают из дрожжевого безопарного или опарного теста.

Название некоторых изделий отражает особенности состава рецептуры или отделки.

Слойки с повидлом, маком, марципаном приготавливают из слоеного дрожжевого теста. В результате прослаивания улучшаются вкусовые качества изделия и внешний вид.

Сдобу обыкновенную приготавливают, прослаивая дрожжевое сдобное тесто сливочным маслом. Она имеет разнообразную форму: крученка, плетенки, вензеля и другие с четко выраженным рисунком. Поверхность глянцевая, окраска светло-коричневая, в местах надрезов и складок более светлая. Мякиш хорошо пропечен, пористый. Масса изделия 50 г.

Булочку российскую изготавливают из сдобного дрожжевого теста с молоком и ванилином. Она имеет круглую форму. Поверхность с неглубоким крестообразным надрезом в середине, посыпана сахарным песком. Окраска от золотистой до светло-коричневой. Масса изделия 50 г.

Булочка дорожная имеет овальную форму, поверхность с тремя-четырьмя неглубокими надрезами, отделана крошкой (из муки и жира). Окраска от светло-коричневой до коричневой. Масса 50 или 100 г.

Булочку "Веснушка" приготавливают из сдобного дрожжевого теста с изюмом. Форма круглая или четырехугольная. Окраска от светло-коричневой до коричневой. Масса 50 г.

Мучные кондитерские изделия. *Торты и пирожные* в зависимости от вида выпеченных полуфабрикатов делят на бисквитные, песочные, слоеные, воздушные, миндальные, крошковые и комбинированные.

Основа бисквитных пирожных — бисквитный полуфабрикат, нарезанный по форме пирожного (прямоугольный, квадратный и т.д.) или выпеченный в виде отдельных штук "Буше".

Пирожные могут быть одно-, двух- и трехслойными. Слои бисквита пропитаны и прослоены кремом или фруктовой начинкой. Поверхность пирожного может быть заглазирована помадой или покрыта кремом или желе и украшена кремом, фруктами, цукатами, желе.

Основа песочных пирожных — песочный полуфабрикат, прослоенный или заполненный кремом или фруктовой начинкой и украшенный различными отделочными полуфабрикатами. Песочные пирожные могут быть нарезными и приготовленными из штучных выпеченных полуфабрикатов в виде полумесяцев, колец, корзиночек.

Основа слоеных пирожных — слоеный полуфабрикат, нарезанный по форме пирожного (прямоугольный, квадратный), и штучно выпеченный полуфабрикат в форме трубочки или муфточки, заполненный кремом, либо в форме бантика, треугольника и др., с различной отделкой поверхности.

Заварные пирожные состоят из пустотелого выпеченного полуфабриката, заполненного кремом. Поверхность пирожного заглазирована помадой или покрыта тонким слоем крема и обсыпана крошкой и рафинированной пудрой. Пирожные имеют форму трубочек или круглые.

Воздушные
тесто. Два шту
Крошковые
мешанной с к
мом или обсы
кремом. Форма
ная.

Кекс "Стол
лением изюма,
другая. Поверх
равномерно рас
Влажность готов
Кекс "Весен
из круглая, пове
орехами. Мякиш
предельны изюм
18 ± 3%.

Ромовая баба
кой боковой пов
ного теста.

Выпеченный п
зом с добавление
стороны. Влажность

Требования к к
Условия и сроки

Физико-химичес
только в полуфабр
ОСТ 18.102-72

Отклонение мас
при массе до 45 г —
массы нетто кексов д
чительно — ± 7,0; при
при массе свыше 250

Мучные кондитер
и реализованы с с
становленном порядк
Торты и пирожные

заварным кремом и в
а камерах при темпер
рок хранения. устанав
более, для изделий: с
кой — 72; со сливочни
збитыми сливками — 7
При отсутствии хол

Воздушные пирожные изготавливают из яичного белка и сахарного песка. Два штучных воздушных полуфабриката соединяют кремом.

Крошковые пирожные изготавливают из бисквитной крошки, перемешанной с кремом, коньяком, эссенцией. Поверхность отделана кремом или обсыпана какао-порошком, рафинадной пудрой и украшена кремом. Форма пирожных овальная, в виде картошки или прямоугольная.

Кекс "Столичный" приготавливают из масляного бисквита с добавлением изюма, эссенции и аммония. Форма прямоугольная или любая другая. Поверхность посыпана рафинадной пудрой. На разрезе виден равномерно распределенный изюм. Мякиш плотный, желтого цвета. Влажность готового кекса массой 75 г — $12 \pm 2\%$.

Кекс "Весенний" изготавливают из дрожжевого опарного теста. Форма круглая, поверхность посыпана рафинадной пудрой и измельченными орехами. Мякиш желтого цвета, пористый, на разрезе равномерно распределены изюм и цукаты. Влажность готового кекса массой 100 г — $18 \pm 3\%$.

Ромовая баба имеет форму усеченного конуса с ребристой или гладкой боковой поверхностью. Изделие выпекают из дрожжевого опарного теста.

Выпеченный полуфабрикат после охлаждения пропитывают сиропом с добавлением ромовой эссенции и глазируют помадой с узкой стороны. Влажность изделия массой 100 г — $21 \pm 3\%$.

Требования к качеству изделий из теста.

Условия и сроки хранения

Физико-химические показатели пирожных и тортов определяют только в полуфабрикатах, которые должны соответствовать требованиям ОСТ 18.102—72 на торты и пирожные.

Отклонение массы штучных пирожных допускаются, г, не более: при массе до 45 г — $\pm 3,0$; при массе свыше 45 г — $\pm 5,0$. Отклонения массы нетто кексов допускается, %, не более: при массе до 100 г включительно — $\pm 7,0$; при массе свыше 100 г до 250 г включительно — $\pm 5,0$; при массе свыше 250 г до 500 г включительно — $\pm 2,5$.

Мучные кондитерские и булочные изделия должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Торты и пирожные с кремовой или фруктовой начинкой, а также с заварным кремом и взбитыми сливками хранят в холодильных шкафах и камерах при температуре не выше 6°C и не ниже 0°C . Гарантийный срок хранения, устанавливая, начиная со времени изготовления, ч, не более, для изделий: с белково-сбивным кремом или фруктовой отделкой — 72; со сливочным кремом — 36; с заварным кремом — 6; со взбитыми сливками — 7; без отделки — 72.

При отсутствии холода запрещается реализация изделий с кремом.

Срок хранения кексов со времени изготовления устанавливают, дни, не более: изготавливаемых на дрожжах — 2; изготавливаемых на химическихрыхлителях — 7.

Вопросы для повторения. 1. Расскажите о классификации мучных изделий. 2. Каковы правила варки пельменей? 3. Какие существуют нормы выхода и правила подачи пельменей и вареников? 4. Дайте кулинарную характеристику блинчиков. 5. Расскажите о характеристике булочных изделий из сдобного теста и их ассортименте. 6. Какие изделия относятся к мучным кондитерским? 7. Охарактеризуйте бисквитные пирожные, песочные пирожные. 8. Перечислите виды теста для кексов; особенность приготовления ромовой бабы. 9. Каковы условия хранения мучных кондитерских изделий с кремом?

§ 17. СЛАДКИЕ БЛЮДА

Сладкие блюда очень разнообразны по своему составу, технологии приготовления. Характерной особенностью сладких блюд является то, что они содержат значительное количество сахара.

Для приготовления сладких блюд используют фрукты и ягоды свежие, консервированные, сушеные, плодово-ягодные соки, сиропы, содержащие минеральные вещества и витамины.

Для улучшения вкусовых качеств и придания аромата используют изюм, орехи, ванилин, вино, лимонную кислоту, желирующие продукты и др.

По температуре подачи сладкие блюда делят на холодные (10–12 °С) и горячие (55–65 °С). Но некоторые блюда подают как в горячем, так и в холодном виде (например, яблоки печеные).

Холодные сладкие блюда можно подразделить на следующие группы: фрукты и ягоды натуральные свежие и быстрозамороженные; компоты и плоды с сиропом; желированные — кисели, желе, муссы, самбуки, кремы; замороженные — мороженое, температура подачи этих блюд — 4–6 °С.

К горячим сладким блюдам относят: пудинги, запеканки, суфле (воздушные пироги), блинчики с вареньем, бабку яблочную (шарлотку).

Свежие фрукты и ягоды перебирают, удаляют остатки стебельков и плодоножки (кроме черешни и вишни), промывают холодной водой, ополаскивают в дуршлаге или сите и дают стечь воде. Обсушенные фрукты и ягоды укладывают на десертную тарелку.

Арбузы, дыни моют, обсушивают, разрезают вдоль на две части, каждую из которых нарезают удлиненными большими дольками, а крупные — ломтиками.

Компоты приготавливают из свежих, сушеных или консервированных фруктов и ягод одного или нескольких видов. Технологический процесс приготовления компота состоит из подготовки фруктов или ягод, варки сиропа и их соединения.

Для приготовления сиропа в воде растворяют сахар и лимонную

кислоту, доводят до кипения и закладывают свежие плоды, если они требуют варки, например, яблоки, груши, айву. Черешню, малину, мандарины не варят, а заливают сиропом и охлаждают. Лимонную кислоту добавляют при варке компотов, что способствует стабилизации витамина С.

Кисели приготавливают из фруктов и ягод свежих, сушеных, консервированных, плодово-ягодных соков, сиропов, пюре, повидла и др.

В зависимости от консистенции кисели делят на густые, средней густоты, полужидкие.

Наиболее распространены кисели средней густоты. На 1 кг киселя расходуют 40—50 г картофельного крахмала.

Полужидкие кисели приготавливают, расходуя 20—35 г крахмала на 1 л. Подают их в качестве соусов к крупным биточкам, котлетам, пудингам, запеканкам, сырникам.

Технологический процесс приготовления киселя из клюквы, черной смородины состоит из следующих операций: отжимание сока, приготовление отвара из мезги, приготовление сиропа, заваривание крахмалом, соединение готового киселя с соком и охлаждение.

Кисель из клюквы.

По 1 колонке Сборника: клюква 126 (брутто), 120 (нетто), вода 895, сахар 120, крахмал 45. Выход 1000.

Желе приготавливают из фруктово-ягодных отваров, соков, сиропов, молока. Желе представляет собой прозрачную студнеобразную массу (кроме молочного). Для приготовления желе используют желатин. Желатин — продукт, полученный вывариванием животной соединительной ткани и костей. В сухом виде желатин представляет собой крупку или пластинки.

Для приготовления 1 л желе расходуют 30 г желатина, который замачивают для набухания и добавляют в сироп. Сиропы для фруктово-ягодных желе приготавливают так же, как для киселей. Отжатые соки вводят в желе после растворения желатина. Готовое желе разливают в порционные формочки или лотки и охлаждают в холодильнике.

Мусс отличается от желе тем, что его взбивают в пышную пористую массу. Для приготовления 1 кг мусса расходуют 27 г желатина. Мусс можно приготовить на манной крупе, вместо желатина.

Муссы приготавливают из плодов, которые содержат пектиновые вещества (яблоки, абрикосы).

Манную крупу всыпают в фруктовое пюре и, помешивая, варят около 5 мин, полученную жидкую кашу охлаждают до 30—40 °С и взбивают на холоде до получения однородной пенистой массы, которую затем разливают в формочки и охлаждают.

Самбук приготавливают из пюре слив или яблок или абрикосов. Он отличается от мусса тем, что в пюре добавляют яичный белок и взбивают, а желатин добавляют в конце взбивания для закрепления пористой структуры самбука.

Самбук яблочный. Яблоки 795 (брутто), 700 (нетто), сахар 200, желатин 15, яйца (белок) 2 шт., вода (для желатина) 420. Выход 1000.

Крем – это желированное блюдо, которое приготавливают из взбитых сливок 35%-ной жирности или сметаны 36%-ной жирности и яично-молочной смеси с сахаром.

Желирующим продуктом является желатин (20 г на 1 кг крема). В зависимости от применяемых вкусовых и ароматических продуктов приготавливают крем ванильный, шоколадный, кофейный, ореховый.

Крем ванильный. Сливки 35%-ной жирности 500, сахар 150, молоко кипяченое 200, яйца 2 шт., желатин 20, ванилин 0,15, вода для желатина 160. Выход 1000.

Желатин замачивают, затем доводят до кипения. Яйца растирают с сахаром, затем разводят теплым молоком и проваривают на водяной бане (70°C), вливают тонкой струйкой подготовленный желатин и ванилин, смесь охлаждают до комнатной температуры. Сливки, взбитые до густой пышной массы, соединяют с яично-молочной смесью, непрерывно помешивая, затем разливают в порционные формочки и охлаждают.

Мороженое реализуют в предприятиях общественного питания промышленного производства. Промышленность вырабатывает широкий ассортимент мороженого -- молочное, сливочное, пломбир сливочный и др.

Мороженое хранят в низкотемпературных прилавках.

На предприятиях общественного питания вырабатывают мягкое мороженое из сухих смесей. Это мороженое представляет собой продукт кремообразной консистенции с нежной структурой, невысокой взбитостью (40–60%) и температурой $-5-7^{\circ}\text{C}$. Мягкое мороженое не подвергают закаливанию до низких температур (-20°C) и отпускают тотчас по выходе из фризера.

В зависимости от используемой смеси мягкое мороженое выпускают следующих видов: сливочное, сливочно-шоколадное, сливочно-кофейное и др.

Технология производства и продажи мягкого мороженого приведена в технологической инструкции, утвержденной Министерством торговли СССР.

Готовое мягкое мороженое расфасовывают непосредственно в крем-манки, вафельные или бумажные стаканчики.

Требования к качеству сладких блюд

Качество сладких блюд определяют по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах.

Для подачи в натуральном виде плоды и ягоды должны быть созревшими, доброкачественными, тщательно промытыми.

Компоты — прозрачные, немутные. Плоды и ягоды, сохранившие форму, — не переварены. Вкус сладкий с ароматом используемых плодов и ягод.

Кисели — имеют однородную консистенцию без комочков заварившегося крахмала. Вкус сладкий с запахом используемых ягод или фруктов.

Желе — имеет студнеобразную консистенцию, прозрачное или непрозрачное. Вкус сладкий с ароматом тех продуктов, из которых приготовлено желе. Консистенция однородная, слегка упругая.

Мусс — имеет мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию. Цвет белый, кремовый, розовый, в зависимости от используемых продуктов.

Самбук — однообразная пышная масса, мелкопористая с упругой консистенцией. Вкус сладкий с запахом яблочного или абрикосового пюре.

Крем — имеет упругую пористую массу с запахом и цветом продуктов, входящих в состав крема.

Холодные сладкие блюда хранят в холодильнике.

Вопросы для повторения. 1. Как классифицируют сладкие блюда по температуре подачи? 2. Расскажите о кулинарной характеристике компотов. 3. Назовите особенности приготовления железированных блюд: желе, мусса, самбука. 4. Какова норма выхода компотов, киселей, желе, муссов, самбуков, крема? 5. Какие требования предъявляют к качеству железированных сладких блюд?

§ 18. НАПИТКИ

В буфетах предприятий общественного питания реализуют горячие и холодные напитки.

К горячим напиткам относят чай, кофе, какао, шоколад. К холодным — молоко, молочные и сливочные прохладительные напитки, кисломолочные продукты, плодово-ягодные прохладительные напитки, коктейли молочные и десертные.

Горячие напитки

Чай, кофе, какао, шоколад обладают тонким приятным ароматом, тонизирующими свойствами. Содержащиеся в них вещества благоприятно действуют на сердечную деятельность, уменьшают ощущение усталости.

Как показали исследования, химический состав чая очень разнообразен и сложен.

Чай содержит дубильные вещества, эфирные масла, алкалоиды, аминокислоты, пигменты, витамины и др.

Дубильные вещества чая состоят в основном из танинов и катехинов. Танин придает заварке чая вкус и приятную терпкость.

Танин и катехины чая обладают Р-витаминной активностью, укрепляют стенки кровеносных сосудов, предотвращают внутреннее кровоизлияние. Содержание витамина Р в зеленом чае выше, чем в черном.

Дубильные вещества (танин) чая не оказывают соответствующего действия на слизистую оболочку желудка человека.

Эфирные масла содержатся во всех видах чая, они придают неповторимый чайный аромат. Многие эфирные масла чая обладают тонким запахом меда, роз, ванили, корицы и т.п. Эфирные масла очень летучи, легко испаряются. Большинство из них способно улетучиться не только при значительном повышении температуры, но и при неправильном хранении и заваривании.

Среди алкалоидов чая самым известным является кофеин, или теин.

Кофеин чая тонизирует, возбуждает деятельность нервной и сердечно-сосудистой системы. Кофеин чая не накапливается в организме, что исключает опасность отравления им при самом частом употреблении чая. За счет кофеина чай приобретает приятную терпкость и вкус, действие его мягче, чем кофейного кофеина.

Пигменты, входящие в состав чая, обуславливают различную окраску, придавая цвет чаю от светло-зеленого до коричневого.

В чае присутствуют почти все витамины — витамины группы В (B_1 , B_2 , B_{15} , РР), С, Р. Чай обладает бактерицидным свойством.

Основные качественные признаки чая — вкус и аромат.

При заварке чая важно сохранить аромат. Аромат чая, особенно тонких сортов, образуется в первые 1,5–2 мин после заваривания и при передержке свыше 6 мин полностью улетучивается. Для сохранения аромата заваривание такого чая следует прекратить уже через 4 мин.

Вкус и аромат чая связаны друг с другом. Чай с приятным, сильным ароматом имеет и хороший терпкий вкус. Сочетание вкуса и аромата создает букет чая, воспринимаемый лучше органами осязания, чем обоняния.

Для приготовления заварки чая рекомендуется использовать фарфоровые чайники. (Нельзя приготавливать заварку в металлических чайниках, котлах и кастрюлях.) Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, кладут сухой чай из расчета 2 г (по I колонке Сборника) и 1 г (по II и III колонкам) на 50 мл заварки. Например, если чайник вместимостью 500 мл, то сухого чая берут 20 г (по I колонке) и 10 г (по II и III колонкам). Сухой чай заливают кипящей водой на $\frac{1}{3}$ объема чайника, закрывают крышкой и дают настояться. Время настаивания зависит от жесткости воды и сорта чая и составляет от 3 до 10 мин.

Для хороших сортов черного чая и при мягкой воде время настаивания 3–4 мин. Когда чай настоится, чайник доливают кипятком.

При подаче чая на порцию 200 мл расходуют 50 мл заварки.

Кофе — калорийный, питательный, тонизирующий напиток, содержит кофеин, азотистые вещества, жир, сахар, дубильные вещества.

Содержание в кофе органической кислоты положительно влияет на процессы пищеварения.

На предприятия общественного питания кофе поступает в зернах и молотый, быстрорастворимый.

Существует несколько способов приготовления кофе, но все они

сводятся к
получить вку

Приготов
варках или н
размалывают
Для кофе чер
восточному. Г
му кофе добав

Для приго
сыпают в сет
закипит, нагре
ляют в аппара
вкусовые и аро

При приго
тельно ополаск
кипятком, дово

Кофе по-во
Мелкомолотый

заливают холодн

Кофе с моло
по рецептуре гор

Какао и шо
содержанию жир
вают с сахаром,
тирают до одног
вливают горячее м

Холодные нап

Плодово-ягодн
лимонов, апельсин
ропа и варенья.

Напиток апельс

до моют, срезают
дой, доводят до

Отвар оставляют д
сок. В воду всыпан
вают настой цедры и

Лимонный напиток

Напиток из сир
разводят небольшим

Молочные и сли
путем перемешивания

Коктейли молочн

сводятся к тому, чтобы полностью извлечь экстрактивные вещества и получить вкусный, ароматный напиток.

Приготавливают кофе в кофеварках типа экспресс, электрокофеварках или небольших кастрюлях, турках. Кофейные обжаренные зерна размалывают в кофемолках, обращая внимание на качество помола. Для кофе черного помол делают несколько крупнее, чем для кофе по-восточному. При приготовлении кофе черного не следует к натуральному кофе добавлять цикорий.

Для приготовления кофе в электрокофеварках кофе молотый насыпают в сетку аппарата на 5—6 мин до закипания воды, когда вода закипит, нагрев прекращают. Для улучшения вкуса напитка кофе оставляют в аппарате на 5—8 мин. В процессе варки из кофе экстрагируются вкусовые и ароматические вещества.

При приготовлении кофе в специальных кофейниках их предварительно ополаскивают кипятком, засыпают молотый кофе, заливают кипятком, доводят до кипения, но не кипятят, и настаивают.

Кофе по-восточному приготавливают в специальной посуде (турке). Мелкомолотый натуральный кофе засыпают в турку, добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения.

Кофе с молоком — в готовый, процеженный черный кофе добавляют по рецептуре горячее кипяченое молоко и сахар и доводят до кипения.

Какао и шоколад — напитки высокой пищевой ценности благодаря содержанию жира. Какао-порошок или шоколад измельченный смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество горячей воды и растирают до однородной массы, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко в воду и доводят до кипения.

Холодные напитки

Фруктово-ягодные прохладительные напитки приготавливают из лимонов, апельсинов, клюквы и других плодов и ягод, а также из сиропа и варенья.

Напиток апельсиновый или лимонный. Лимоны или апельсины хорошо моют, срезают цедру и тонко шинкуют, затем заливают горячей водой, доводят до кипения, но не кипятят, чтобы сохранился аромат. Отвар оставляют для настаивания. Из лимона или апельсина выжимают сок. В воду всыпают сахар, доводят до кипения, после охлаждения вливают настой цедры и сок.

Лимонный напиток. Лимоны 80, вода 1070, сахар 120. Выход 1000.

Напиток из сиропа. Сироп промышленного производства (175 мл) разводят небольшим количеством теплой кипяченой воды, затем соединяют с оставшейся водой по рецептуре. Выход 1000.

Молочные и сливочные прохладительные напитки приготавливают путем перемешивания молока или сливок с сиропами.

Коктейли молочные с мороженым приготавливают в коктейле-взби-

валке типа "Воронеж". В металлический стакан смесителя вливают охлажденное пастеризованное молоко (100 мл), сироп (25 мл) и мороженое (25 г) и взбивают в течение 60 с. Взбитый коктейль разливают в стаканы и подают по 150 мл.

В холодном виде можно отпускать кофе черный с мороженым (глясе). При отпуске в кофе (100 мл) кладут шарик мороженого (50 г).

Вопросы для повторения. 1. Какова пищевая ценность горячих напитков? 2. Расскажите о правилах приготовления чая; кофе в электрокофеварке. 3. Как приготавливают какао? Его питательная ценность. 4. Каковы особенности приготовления лимонного и апельсинового напитков? 5. В чем заключается технология приготовления молочного коктейля с мороженым?

ГЛАВА VI. ОБСЛУЖИВАНИЕ В БУФЕТАХ

§ 19. ОБСЛУЖИВАНИЕ В РАЗЛИЧНЫХ ТИПАХ БУФЕТОВ

В буфетах применяют различные формы обслуживания: самообслуживание, обслуживание официантами, комбинированное. Опыт работы буфетов показал, что наиболее целесообразным методом является самообслуживание. В зависимости от способа расчета с потребителями различают следующие формы самообслуживания: с предварительной и последующей оплатой за выбранные блюда, оплатой стоимости блюд после приема пищи.

В буфетах самообслуживание организуют так же, как и в столовых, с той лишь разницей, что расчет за полученные изделия и напитки производят с буфетчиком.

Наибольшее распространение получили буфетные стойки с закрытыми витринами. В таких буфетах все изделия отпускает буфетчик, он же рассчитывается с потребителями. В буфетах с открытыми витринами потребители сами берут закуски, бутерброды, кондитерские изделия, наливают в стаканы чай, кофе и, подходя с подносом к буфетчику, оплачивают их стоимость. Горячие закуски, сосиски, сардельки, котлеты отпускает буфетчик. Если в буфете работают два человека, то один из них отпускает горячие блюда, а второй рассчитывается с потребителями.

Для ускорения и улучшения обслуживания иногда возле буфетной стойки, на отдельном столе, ставят термостат с чаем и кофе. Потребители сами наливают напитки, предварительно оплатив их стоимость или оставив деньги здесь же на столе.

Ассортимент кулинарных изделий в буфете устанавливают в зависимости от его профиля и назначения.

В настоящее время широкое распространение получили буфеты без продавца, организуемые на предприятиях и в учреждениях с постоянным контингентом потребителей. Такая форма обслуживания позволяет в короткий промежуток времени обслужить большое количество потре-

бителей. Буфеты без продавца оборудуют в общем торговом зале столовой, вблизи основного буфета, или в отдельном, специально выделенном помещении. Дополнительный прилавок (длина 3 м, ширина 1-1,2 м) покрывают скатертью и устанавливают на нем различные холодные блюда, напитки и другие изделия. Для предохранения закусок и других изделий от возможного попадания пыли на прилавке помещают 1-2 витрины. Кроме того, оборудуют горку для выставки штучных товаров, преимущественно кондитерских изделий. В зависимости от вида изделий кладут щипцы, вилку, ключ для откупоривания бутылок и бумажные салфетки. При этом должны строго соблюдаться сроки реализации буфетной продукции и покупных товаров. На все изделия выставляют ценники.

На отдельном подсобном столике ставят кофеварку, чайник с заварным чаем и чайную посуду для желающих получить горячие напитки.

Порядок продажи продукции в буфетах без продавца следующий. Посетители берут по своему выбору закуски или другие товары, подсчитывают их стоимость и кладут деньги в настольную кассу (ящик). После этого относят закуски и напитки на обеденный стол. Наблюдает за работой буфета без продавца буфетчик основного буфета, который пополняет продукцию и периодически снимает с настольной кассы накопившуюся выручку.

Материальную ответственность за сохранность товаров, реализуемых через буфеты без продавца, возлагают на буфетчиков основного буфета. Директора столовых, где организованы буфеты без продавца, обязаны ежедневно контролировать работу указанных буфетов и принимать меры по обеспечению полной сохранности реализуемых в них товаров.

Для обслуживания населения за городом в летнее время, особенно в воскресные дни, часто применяют сборно-разборные буфетные стойки и палатки. Утром их погружают на автомашину и вместе с продуктами и напитками доставляют к месту обслуживания (в парк, на пляж, спортивные площадки и т.д.). Здесь буфетные стойки собирают и устанавливают прямо на земле. Рядом ставят несколько столов и стулья. Витрины буфетных стоек заполняют продукцией. В таких буфетах целесообразно использовать посуду разового пользования. Вечером все оборудование доставляют на предприятие общественного питания, которое отвечает за работу передвижного буфета.

Обслуживание в театральных буфетах организуют с учетом особенностей работы зрелищных предприятий. Зрители пользуются услугами буфетов перед началом спектаклей и в антрактах. Перед антрактом в торговом зале буфета официанты предварительно накрывают столы скатертями, сервируют их, раскладывают на вазах бутерброды, пирожки, пирожные, фрукты, ставят бутылки с напитками. На подсобных столах готовят запас стаканов, фужеров, тарелок, бумажных салфеток. Один официант обслуживает 2-3 таких стола. Потребители по своему вкусу берут со стола закуски, сами открывают бутылки с напитками. Официант лишь получает плату и убирает использованную посуду. В

фойе устанавливают буфетные стойки для продажи напитков, мороженого, кондитерских изделий.

Рабочее место буфетчика винного буфета ресторана оборудуют циферблатными весами и горкой с мензурками для дозировки напитков и компонентов для коктейлей.

В буфете должен быть холодильный шкаф с несколькими полками, где поддерживается необходимый для различных напитков температурный режим. В буфетах больших ресторанов для хранения крупных партий товаров кроме холодильных шкафов оборудуют холодильные камеры.

Кафетерий, предназначенный для приготовления и отпуска кофе, чая, какао, оборудуют кофеваркой, кофемолкой, электроплитой, кипятильником для приготовления чая, холодильным шкафом для хранения молока, сливок и охлажденного кофе с мороженым.

Буфет-хлебрезку ресторана для хранения, нарезки и отпуска хлеба различных видов оснащают хлебрезкой или рычажным ножом, шкафами со стеллажами. Иногда здесь же устанавливают тостер для поджаривания тостов — ломтиков хлеба, подрумяненных с двух сторон. Хлеб нарезают тонкими ломтиками и перед отпуском укладывают на пирожковые тарелки.

Наиболее распространенной формой обслуживания в гостиницах является обслуживание через поэтажные буфеты. Помещения буфетов должны быть связаны служебным лифтом, лестницей и телефоном с производством ресторана.

В зависимости от количества номеров, контингента проживающих в гостинице и других поэтажные буфеты могут быть на каждом этаже гостиницы или один буфет может обеспечивать несколько этажей. Каждый буфет оснащают и оборудуют: электроплитой или газовой четырехкомфорочной плитой; одним-двумя холодильниками; весами и мерной посудой для контроля отпускаемых продуктов и напитков; холодной и горячей водой и ваннами для мытья посуды; шкафами-сервантами для хранения посуды, приборов, белья и небольшого запаса некоторых продуктов; одним-двумя столами для подсортировки на них заказанных продуктов и доготовки некоторых закусок, блюд, напитков перед подачей их в номер; необходимой посудой, приборами, бельем в достаточном ассортименте и количестве; оборудованием и приспособлениями для транспортирования продуктов, посуды, закусок, блюд, напитков и т.п. из ресторана в буфет, приготовления некоторых закусок и напитков.

Желательно, чтобы посуда, приборы и т.п. отличались от одноименных предметов, используемых в ресторане данной гостиницы.

Буфет-фуршет — горка, которую организуют для быстрого обслуживания делегации в театре, на стадионе, на предприятии и т.д. В ассортименте продукции буфета могут быть фрукты, печенье, пирожные, торты, кексы, пирожки, конфеты, орехи, бутерброды (канале, сандвичи), мороженое, закуски, минеральная и фруктовая вода.

В зависимости
рации ставят с
цели являются
неимением так
угольные, соста
к стене в места
Кроме буф
столы небольшо
запасных тарело
Буфетные ст
1 м от края лиц
ми. По краю ле
ертные тарелки
салфетки. На св
сэндвичи, пирожк
хлеб. На запасные
Учитывая, что
для гостей должн
меню.

Гостям, пригл
кусок и напитков,
док, обносят заку
стола.

В это же время
ни готовят к подач

Официанты бер
гостей. Обслуживая
за столах и по необх
ать сервировку недо

Улучшение орган
вышения производ

жких нагрузок раб
рабочих мест в буфе

оптимальную п
движения работни

возможность г
включать кофева

мерит-ными прибо
учет физиологиче

быстрота реакции
создание условий

аминными затратам
санитарные и прот
эстетические требо

В зависимости от количества гостей, площади зала и его конфигурации ставят один или несколько буфетных столов. Лучшими для этой цели являются прямоугольные фуршетные столы длиной 2—6 м. За неимением таких столов можно использовать квадратные или прямоугольные, составляя из них столы нужных размеров. Их ставят вплотную к стене в местах, наиболее удобных для подхода гостей.

Кроме буфетных столов рекомендуется поставить в зале запасные столы небольших размеров, а при необходимости и подсобные столы для запасных тарелок, стекла, приборов.

Буфетные столы накрывают скатертями. В середине стола, не далее 1 м от края лицевой стороны, ставят наиболее высокую вазу с фруктами. По краю левой стороны стола кладут стопками закусочные и десертные тарелки, а возле них — закусочные и десертные приборы и салфетки. На свободном месте стола на блюдах укладывают канапе, сэндвичи, пирожки, торты, пирожные, холодные закуски и нарезанный хлеб. На запасные столики ставят фужеры для воды, салфетки.

Учитывая, что время приема пищи 15—30 мин, к моменту приглашения гостей должно быть подготовлено к подаче все, что предусмотрено меню.

Гостям, приглашенным к столу, официанты помогают в выборе закусок и напитков, наливают напитки из имеющихся на столе-горке бутылок, обносят закусками, уделяя особое внимание гостям, стоящим не у стола.

В это же время повара или другие работники в подсобном помещении готовят к подаче чай, кофе и т.п., если это предусмотрено меню.

Официанты берут подготовленные напитки на подносах и обносят гостей. Обслуживая гостей, официанты должны следить за порядком на столах и по необходимости убирать использованную посуду и пополнять сервировку недостающими приборами.

Улучшение организации рабочих мест имеет большое значение для повышения производительности труда, снижения физических и психических нагрузок работников общественного питания. При организации рабочих мест в буфетах необходимо соблюдать следующее:

оптимальную площадь в зоне рабочего места для свободного передвижения работников буфета;

возможность пользования оборудованием (например, включать и выключать кофеварочный аппарат и др.), инструментами, контрольно-измерительными приборами, оставаясь на рабочем месте;

учет физиологических особенностей человека (рост, физическая сила, быстрота реакции при аварийных ситуациях и др.);

создание условий для бесперебойной и производительной работы с наименьшими затратами физической энергии;

санитарные и противоположные требования, установленные для предприятия общественного питания;

эстетические требования к организации рабочего места буфетчика.

Вопросы для повторения. 1. Какие формы обслуживания применяют в буфетах? 2. В чем суть формы обслуживания в буфетах без продавцов? 3. Какие есть особенности обслуживания в театральных буфетах? 4. Какие требования необходимо соблюдать при организации рабочего места буфетчика? 5. Какие существуют особенности обслуживания в буфетах при гостиницах? 6. С какой целью организуют буфет-фуршет?

§ 20. ТЕХНИКА ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ.

ПОДАЧА БЛЮД, ИЗДЕЛИЙ И НАПИТКОВ В БУФЕТЕ

К открытию буфета подготовка для обслуживания потребителей должна быть полностью закончена.

При отпуске потребителям продукции буфетчик производит минимум операций по приготовлению и оформлению блюд и изделий, что ускоряет обслуживание. На рабочем месте буфетчика не должно быть продукции в таре поставщика, товар полностью подготавливают к реализации.

Холодные закуски из мяса, рыбы, овощей, консервы и другие раскладывают на тарелки, порционируя заранее с учетом сроков реализации, и хранят в охлаждаемой витрине.

Штучные изделия, булочки, яйца вареные, натуральные овощи и фрукты укладывают для витрины в блюда или вазы.

Бутерброды каждого наименования выкладывают на отдельные блюда или специальные лотки.

Молоко и молочно-кислые продукты, расфасованные по 0,2—0,25 л, выставляют в промышленной упаковке.

Витрину оформляют с учетом товарного соседства и правил эстетики.

На рабочем месте буфетчика должно быть достаточное количество чистой посуды, щипцы для бутербродов и мучных изделий, приборы для раскладывания готовой продукции, ключ для откупоривания бутылок, мерный инвентарь и т.п.

В стационарных буфетах предусматривается стол для подносов, на которые потребители могут поставить купленную продукцию.

При подаче *салатов* из свежих огурцов, помидоров, редиса и т.п. сметану и заправку на растительном масле рекомендуется класть непосредственно при отпуске. В этом случае сметана и соус не растекаются, сохраняется хороший внешний вид.

При большой пропускной способности буфета *гастрономические товары* — колбасу, сыр, окорок, рыбные гастрономические товары — предварительно нарезают и порционируют, укладывая на блюда или лотки (делают эту операцию в подсобном помещении).

Перед варкой *сосиски, сардельки и колбасу* вареную очищают от искусственной оболочки и порционируют. После варки нет необходимости их взвешивать, так как при тепловой обработке масса их не изменяется. Подают отварные сосиски и сардельки на закусочной тарелке с гарниром или без него.

Яичницу глазунью подают на порционной сковороде, в которой ее готовили, поставив на мелкую тарелку.

Из бутылок и пакетов *молоко, кефир* и другие молочно-кислые продукты наливают непосредственно в стаканы, не переливая в кастрюли, котлы. Потери при реализации кефира составляют 3,5%, ацидофилина — 7,5, ряженки — 3, простокваши — 5%.

Простоквашу, ряженку, поступающие в банках емкостью 0,2 л, отпускают в этой же посуде или по просьбе покупателя переливают в стакан.

Чай подают в стаканах с подстаканником или без него, в чашках с блюдцем. Отдельно на розетке подают сахар, варенье или лимон. В буфетах рекомендуется использовать сахар в мелкой расфасовке.

Какао и шоколад (напиток) отпускают в чашках или стаканах.

В буфетах для приготовления *кофе черного* высокого качества используют полуавтоматические кофеварки типа экспресс. Порцию молотого кофе (6 г) засыпают в фильтр кофеварки, закрепляют держатель фильтра под дозировочным цилиндром, затем поворачивают рукоятку на себя и спустя 15—20 с возвращают ее в вертикальное положение.

При подъеме рукоятки вверх готовый в дозировочном цилиндре кофе наливают через фильтр в чашку. Кофе черный отпускают в чашечках вместимостью 100 мл. Сахар к кофе подают отдельно. Кофе можно отпускать со сливками, лимоном и др., цену на которые указывают отдельно. Кофе по-восточному подают в турке или переливают в кофейную чашку, отдельно подают холодную кипяченую воду. Выход 100 мл.

Мороженое подают в креманках, укладывая в виде шариков. Норма 100—150 г. Оформляют консервированными фруктами или посыпают шоколадом, орехом или поливают сиропом в зависимости от рецептуры.

Компоты и кисели отпускают в охлажденном виде по 200 г на порцию в стаканах.

Желе, муссы, самбуки, кремы фруктовые, ягодные и другие подают в креманках или десертных тарелках по 100—150 г на порцию. При подаче поливают сиропом ягодным, сладким соусом или взбитыми сливками (20—30 г на порцию).

Муссы и самбуки отпускают так же, как желе.

Крем ванильный, лимонный, шоколадный и другие подают в креманках или десертных тарелках с сиропом (100 г) или сладким соусом (20—30 г на порцию).

Современная форма организации обслуживания предусматривает использование витрин и прилавков с открытой выкладкой всего ассортимента блюд и закусок, кондитерских изделий и напитков.

Открытая охлаждаемая витрина или прилавок, предназначенные для самообслуживания, могут быть стационарными или передвижными. Открытая выкладка при самообслуживании ускоряет процесс обслуживания до 40—50 %. Кроме того, прилавок, заполненный блюдами, способствует возбуждению аппетита потребителей, повышает пропускную способность буфета. Снижается также до минимума обмен инфор-

мацией между посетителем и буфетчиком, сокращается объем операций, связанных с отпуском блюд, что способствует повышению производительности буфетчика.

Выкладка реализуемой продукции должна быть привлекательной и наглядной. При этом наглядность относится не только к расположению и оформлению изделий по группам и видам, но и к информации на ценниках о наименовании, размере порции и стоимости.

В ассортиментном буфете предусматривают холодные закуски из мяса, рыбы, овощей, бутерброды, салаты из овощей, соки, молоко и молочно-кислую продукцию, булочки, горячие напитки, сладкие блюда — компоты, кисели, фрукты. Горячие блюда реализуют только при наличии определенных условий — теплового оборудования, помещения для мытья посуды. В таких буфетах могут быть комплексные горячие завтраки и обеды.

Вопросы для повторения. 1. Как готовят рабочее место перед началом обслуживания? 2. Как подготавливают гастрономические товары к подаче? 3. Как подают молоко и молочно-кислые продукты? 4. Как подают в буфетах чай? 5. Как подают мороженое? 6. Как отпускают компоты и кисели? 7. Расскажите о выкладке реализуемой продукции.

§ 21. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОМ ТРАНСПОРТЕ И АВТОМАГИСТРАЛЯХ

Пассажиры железнодорожного транспорта обслуживают три группы предприятий общественного питания.

К первой группе предприятий общественного питания относят рестораны, кафе и буфеты, в которых обслуживают пассажиров в зданиях и на перронах железнодорожных вокзалов.

Типы предприятий общественного питания, отнесенных к первой группе и количество в них мест, определяют, исходя из расчетной вместимости железнодорожного вокзала.

В вокзалах вместимостью от 50 до 200 пассажиров предусматривается буфет, вместимостью от 300 до 700 пассажиров — кафе, вместимостью до 900 и более 1500 пассажиров — ресторан.

Во всех этих типах предприятий необходимо стремиться к организации быстрого обслуживания пассажиров.

Ко второй группе предприятий общественного питания относят вагоны-рестораны и вагоны с купе-буфетами, которые включают в поезда для обслуживания пассажиров в пути следования: для поездов, находящихся в пути следования до суток, — один вагон с купе-буфетом, более суток — один вагон-ресторан.

К третьей группе предприятий общественного питания относят столовые, закусочные и кафе, расположенные на привокзальных площадях железнодорожных вокзалов вместимостью 500 пассажиров и более. Общую вместимость таких предприятий устанавливают из рас-

чета одно место на каждые пять пассажиров расчетной вместимости вокзала.

Буфеты на вокзалах размещают в местах наибольшего скопления пассажиров. Они предназначены для быстрого обслуживания.

Пассажиры рассчитываются с буфетчиком наличными деньгами.

В купе-буфете реализуют бутерброды, яйца вареные, кулинарную продукцию, кисло-молочные продукты, сосиски, сардельки, кофе, какао, кондитерские и булочные изделия, фруктовую воду и соки, дорожные наборы.

Расчет пассажиров с буфетчиком и официантом за проданные продукты производится наличными деньгами без предъявления счета.

Рестораны, кафе, закусочные, буфеты и другие предприятия общественного питания на вокзалах, обслуживающие пассажиров железнодорожного транспорта, оснащают необходимым оборудованием, ме-
дородного транспорта, оснащают необходимым оборудованием, ме-
белью, инвентарем и посудой, санспецодеждой, форменной одеждой и
обувью в соответствии с действующими нормами для предприятий об-
щественного питания.

Вывеску устанавливают у входа в предприятие.

Обложка и оформление меню должны соответствовать общему сти-

лю предприятия общественного питания. Меню должно быть составлено правильно, хорошо написано и содержать эмблему предприятия. На страницах меню помимо информации об имеющихся блюдах можно помещать добрые пожелания пассажирам.

Объявления по радио на вокзале и в поездах должны содержать информацию о расположении предприятий общественного питания на вокзале, вагона-ресторана и купе-буфета в составе поезда, часах работы и предоставляемых пассажирам услугах.

Средством рекламы в вагонах-ресторанах служат красочно оформленные рекламные листки с информацией о применяемых формах обслуживания, краткой характеристикой фирменных блюд. Текст рекламного листка должен быть предельно ясным и точным. Такие листки раскладывают на столике в каждом купе поезда.

Для организации питания на автомобильных магистралях целесообразно использовать автокафе, которое должно быть оснащено следующим оборудованием: холодильным шкафом, охлаждающим прилавком, сосисковаркой. В кафе необходимо оборудовать местную вентиляцию, искусственное освещение, установить две раковины для мытья рук, два пристенных шкафа для товара и тары, два шкафа для личной одежды работников, санспецодежды и инвентаря для уборки помещения.

Торговый зал автокафе представляет собой небольшую огражденную свободную площадку, прилегающую к автокафе, на которой устанавливают четыре обеденных стола под зонтиками, фибровые стулья.

Сервировка стола в автокафе простая: вазочка с цветами и красочные подстановочные салфетки.

В ассортимент автокафе входят: сосиски без гарнира, бутерброды с колбасой, рыбой, сыром, выпечные изделия 3—4 наименований, прохладительные напитки. Для ускорения и повышения культуры обслуживания отпускаемые бутерброды упаковывают под пленку.

Продукцию выкладывают в специальной охлаждаемой витрине (или на пристенных прилавках) на эмалированных лотках. Цены на продукцию указывают в пристенном прейскуранте.

Для сбора мусора используют полиэтиленовые бачки, которые по мере заполнения освобождают в мусорные контейнеры.

Потребитель рассчитывается с буфетчиком наличными деньгами.

При подсчете суммы заказа необходимо иметь микрокалькуляторы. Буфетчик должен быть обеспечен мелкой разменной монетой.

Для четкой работы буфетов в автокафе должны быть составлены графики доставки продуктов от базового предприятия, продуманы графики вывоза мусора, порожней тары.

Вопросы для повторения. 1. Какие группы предприятий используют для обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта? 2. Как обслуживают пассажиров в поездах? 3. Как рассчитывается пассажир с буфетчиком? 4. Как организуют работу автокафе?

Выездной
или обычных
Буфет на два
850x740 см. 3
ки товаров. Т
0 см и в цент
их места, ши
товары накрыв

На расстоя
ку или натянут
напитков и хра
тах с гигиениче
стаканчики. Ст
поляют бумаж

У каждого
тилетовые) дл
бумаги. По мере

Если выезд
основного пред

буфете. Для их
под тентом, где
точные доски, к
ставке устанавли

Выездной бу
открытия.

Выездной б
(7—8 шт.), пала

васы циферблат
для рук, салфет

бумажные (из ра
лотки эмалиров

делий и другой
ножи, щипцы, ло

Оптимальный
2 буфетчика, 1 п

те) и 1 подсобный
На каждый т

утвержденные в
прейскурант реал

Перед началом
ую монету для с

Ответственно
режима его работ

§ 22. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫЕЗДНОГО БУФЕТА В ЗОНАХ МАССОВОГО ОТДЫХА

Выездной буфет организуют на специальных буфетных прилавках или обычных столах, покрытых скатертями и полиэтиленовой пленкой. Буфет на два рабочих места размещают на пяти столах размером 850х850х740 см. Это создает условия для развертывания широкой выкладки товаров. Товар целесообразно выкладывать с двух торцов на 70—80 см и в центре, а в промежутках между товаром образуются два рабочих места, шириной не менее 80 см каждое. Выложенные на витрину товары накрывают прозрачной пленкой.

На расстоянии 1,5—2 м от рабочего стола следует установить палатку или натянуть тент, чтобы создать подсобное помещение для розлива напитков и хранения товара. Недалеко (4—5 м) от буфета на двух столах с гигиеническим покрытием выставляют соль, салфетки, бумажные стаканчики. Стулья ставить нецелесообразно. По мере надобности пополняют бумажные стаканчики, а использованные выбрасывают в урну.

У каждого буфета должны быть поставлены 1—2 урны (лучше полиэтиленовые) для использованных бумажных стаканчиков, тарелочек, бумаги. По мере накопления мусор переносят в мусорные ящики.

Если выездной буфет организуют на значительном расстоянии от основного предприятия, бутерброды целесообразно готовить в самом буфете. Для их приготовления организуют рабочее место в палатке или под тентом, где устанавливают рабочий стол, циферблатные часы, разделочные доски, ножи. Здесь же разливают напитки. На специальной подставке устанавливают умывальник для работников буфета.

Выездной буфет должен быть на месте работы за 1,5—2 ч до времени открытия.

Выездной буфет обеспечивают необходимым инвентарем: столы (7—8 шт.), палатки или зонты (3 шт.), горка для выкладки товаров, весы циферблатные, гири, скатерти для покрытия столов, полотенца для рук, салфетки бумажные, бумага, кульки, ценники, стаканчики бумажные (из расчета 2—3 шт. на 1 бутылку воды), тарелки фольговые, эмалированные для кулинарии, бутербродов, кондитерских изделий и другой продукции (не менее 15 шт.), кувшины для напитков, ножи, щипцы, лопатки, бутылкооткрыватели.

Оптимальный штат буфета на два рабочих места — 4 человека: 2 буфетчика, 1 повар (при условии приготовления бутербродов на месте) и 1 подсобный рабочий для уборки мусора, столов и т. д.

На каждый товар в соответствии с накладной оформляют ценники, утвержденные вышестоящей организацией. Дополнительно вывешивают прейскурант реализуемых в буфете изделий.

Перед началом работы буфетчик должен получить в подотчет разменную монету для сдачи.

Ответственность за организацию выездного буфета, соблюдение режима его работы возлагают на директора предприятия.

Вопросы для повторения. 1. На сколько рабочих мест организуют выездной буфет? 2. Какие основные принципы организации выездного буфета? 3. Каким инвентарем обеспечивается выездной буфет? 4. Какой оптимальный штат буфета?

§ 23. ОРГАНИЗАЦИЯ АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ БУФЕТОВ

В настоящее время для организации питания работающих в вечерние и ночные смены наибольшее распространение получают автоматизированные кафе и буфеты. Автоматизированные предприятия общественного питания обладают рядом преимуществ по сравнению с кафе и буфетами обычного типа. На этих предприятиях автоматизированы процессы продажи товаров и механизированы погрузочно-разгрузочные, доготовочные операции и операции по сортировке и подсчету монет.

В автоматизированных предприятиях значительно сокращаются затраты времени на получение пищи и денежный расчет. Время полного обслуживания одного потребителя с момента его прихода в автоматизированном кафе в среднем составляет 9,5 мин, что в 1,2 раза меньше, чем в кафе с самообслуживанием.

Организация автоматизированных предприятий особенно эффективна в тех случаях, когда в течение короткого промежутка времени необходимо обслужить значительное количество потребителей. Для обслуживания рабочих промышленных предприятий целесообразно использовать кафе-автоматы на 75 и 100 мест, буфеты-автоматы на 36 мест.

При организации автоматизированных предприятий общественного питания необходимо учитывать следующее. Автоматизированные предприятия вне зависимости от их ведомственной принадлежности по технико-экономическим и организационным показателям (подчиненность, ассортимент реализуемой продукции, а также некоторые другие) относятся к предприятиям общественного питания III категории. Предприятия-автоматы целесообразно организовать как филиалы заводских столовых.

Блюда и закуски, предназначенные для реализации с помощью автоматов, рекомендуется приготавливать в заводских столовых и доставлять на предприятия-автоматы в готовом виде. На месте допускается только порционирование блюд. Для доставки готовых блюд и товаров из основного предприятия используют лотки, контейнеры, специальные фляги. Перспективным способом доставки товаров в автоматизированные предприятия является использование функциональных емкостей.

Организация работы автоматизированных предприятий особенно эффективна, когда в непосредственной близости от основного предприятия организуют несколько (группу) автоматизированных предприятий. При внедрении таких предприятий наряду с автоматизацией отпуска блюд следует максимально механизировать и другие работы (доставка и подготовка товаров для реализации через автоматы, хранение товаров, обслуживание автоматов, утилизация отходов, мытье посуды, уборка помещений и др.).

Площади помещений, необходимые для организации автоматизированных предприятий, не должны превышать площадей, предусмотренных нормами для аналогичных предприятий обычного типа.

При размещении торговых и разменных автоматов в зале автоматизированного предприятия необходимо. автоматы, предназначенные для продажи блюд, располагать в непосредственной близости друг от друга и в определенной последовательности; разменные автоматы размещать таким образом, чтобы поток потребителей распределялся равномерно по всему залу; максимально сокращать и взаимно увязывать пути следования потребителей при размене денег и получении блюд. Номенклатуру торговых автоматов для оснащения автоматизированных предприятий определяют, исходя из технических возможностей автоматов по реализации ассортимента продукции для буфета-автомата или кафе-автомата. Ассортимент блюд и изделий для этих предприятий должен быть максимально приближен к примерному ассортименту закусок, блюд, напитков и кондитерских изделий для кафе обычного типа.

Блюда и закуски отпускают в посуду одноразового пользования (бумажные стаканчики, тарелки) и специальную посуду (из фольги, пищевой пластмассы). Не исключена возможность использования и обычной посуды. В нескольких местах в торговом зале устанавливают тележки для чистых подносов.

Убирают со столов использованную посуду сами посетители, которые относят подносы к транспортеру, подающему их в моечное отделение.

В буфетах, кафе-автоматах необходимо оборудовать специальное место для сортировки и подсчета монет.

Вопросы для повторения. 1. В чем состоят основные преимущества автоматизированных кафе? 2. В каких случаях эффективна организация автоматизированных кафе? 3. Какой должен быть ассортимент автоматизированных кафе? 4. Какую посуду используют в автоматизированных кафе?

ГЛАВА VII. ОБОРУДОВАНИЕ БУФЕТА

Рациональное техническое оснащение буфетов обеспечивает наиболее эффективное использование торгово-технологического оборудования, рост производительности труда и повышение качества обслуживания потребителей. Планомерное обеспечение буфетов современным торгово-технологическим, холодильным и другими видами оборудования, своевременная замена морально устаревших и физически изношенных машин и аппаратов позволяет повысить уровень механизации труда, сократить текущие издержки производства, увеличить эффективность капитальных вложений и трудовых ресурсов.

С этой целью используют нормы технического оснащения предприятий общественного питания, в числе которых есть и нормы оснащения

буфетов. Эти нормы введены в действие приказом Минторга СССР с июня 1986 г. и являются основной базой для расчета потребности и составления заявок на торгово-технологическое оборудование.

§ 24. ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

В соответствии с нормами технического оснащения буфеты должны иметь следующее холодильное оборудование: шкафы холодильные

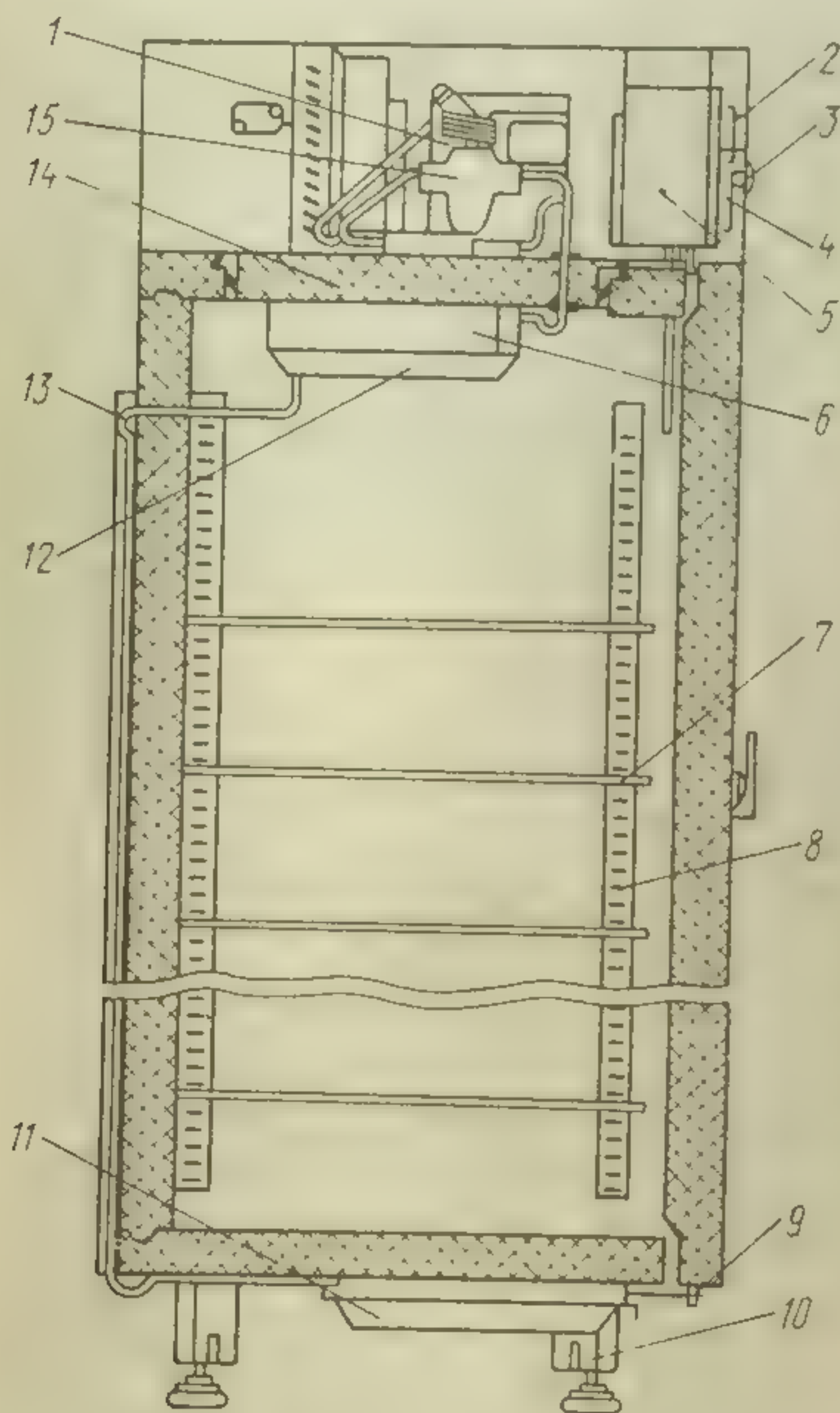


Рис. 4. Шкаф холодильный ШХ-1,40: 1 — холодильный агрегат, 2 — щит управления и сигнализации, 3 — сигнальная лампа, 4 — термометр манометрический, 5 — шкаф электрооборудования, 6 — воздухоохладитель, 7 — решетка, 8 — кронштейн, 9 — нижняя опора двери, 10 — регулируемая опора, 11 — поддон для сбора конденсата, 12 — поддон испарителя, 13 — трубка для отвода конденсата, 14 — плита теплоизолирующая, 15 — терморегулирующий вентиль

среднетемпературные, прилавки холодильные низкотемпературные и охладители напитков.

Шкаф холодильный ШХ-1,40 (рис. 4) предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся пищевых продуктов. В охлаждаемом объеме шкафа расположены решетки для укладки продуктов. При хранении продуктов в функциональных емкостях последние устанавливают на решетки. Охлаждаемый объем шкафа освещается лампой накаливания, которая автоматически включается при открывании дверей шкафа. Двери снабжены замками, запирающимися на ключ. Для наблюдения буфетчиком за температурой внутреннего объема шкафа на щите управления и сигнализации установлен манометрический термометр.

На щите управления и сигнализации лампы оповещающие: шкаф находится под напряжением питания — горит зеленая лампа; шкаф находится в режиме оттаивания слоя инея с поверхности испарителя — горит желтая лампа.

Для оттаивания слоя инея с испарителя служит электронное устройство, которое обеспечивает автоматическое переключение работы холодильной

машин с
оттаивания с
поверхности
ков. Последу
охлаждения
выдержки вр
стекает по сн
шкафа в нагр
персонал.

Удалять к
лимо выдвину
ят в другую е

В зависимо
и обеспечения
периодичность
дичности и дли
нала оттаивани
сигнала оттаив

Холодильн
ность шкафа е
в неделю пров
поддона испар
дверей. Перед
вынув вилку и

Холодильн
печивается под
объеме шкафа.

Охлаждаем
шкафа, когда
0 до -8°C . Пр
не касались бо
продуктов нар
объеме и, след
терь холода две

Аналогичны
турный марки I
Прилавок

тый периодичес
агрегатом пред
мороженым. И

корпуса прилав
й раме-тележк
Корпус пр
лануретаном о
Проем кор
торый имеет

машины с режима охлаждения внутреннего объема шкафа на режим оттаивания слоя инея с поверхности испарителя. Оттаивание слоя инея с поверхности испарителя происходит за счет естественных теплопритоков. Последующее переключение работы холодильной машины на режим охлаждения осуществляется автоматическим устройством по истечении выдержки времени оттаивания. Конденсат с испарителя при оттаивании стекает по системе слива в поддон, расположенный под нижней панелью шкафа в направляющих. Из поддона конденсат сливает обслуживающий персонал.

Удалять конденсат из поддона следует ежедневно, для чего необходимо выдвинуть поддон из направляющих внизу шкафа и слить конденсат в другую емкость.

В зависимости от технологических требований хранения продуктов и обеспечения нормальной работы шкафа можно установить требуемую периодичность и длительность сигнала оттаивания. Регулировка периодичности и длительности сигнала оттаивания плавная: периодичность сигнала оттаивания с плавной регулировкой — от 3 до 30 ч; длительность сигнала оттаивания с плавной регулировкой — от 0,25 до 3 ч.

Холодильный шкаф следует содержать в чистоте. Наружную поверхность шкафа ежедневно протирают влажной и чистой ветошью. Один раз в неделю проводят санитарную обработку решеток, щитков испарителя, поддона испарителя, внутренних облицовок охлаждаемого объема и дверей. Перед санитарной обработкой шкаф отключают от электросети, вынув вилку из розетки, и удаляют продукты из охлаждаемого объема.

Холодильная машина шкафа работает автоматически, при этом обеспечивается поддержание рабочей температуры от 0 до -8°C в полезном объеме шкафа.

Охлаждаемый объем шкафа загружают продуктами после пуска шкафа, когда в охлаждаемом объеме будет достигнута температура от 0 до -8°C . Продукты следует укладывать с зазорами и так, чтобы они не касались боковых стенок охлаждаемого объема (плотная укладка продуктов нарушает нормальную циркуляцию воздуха в охлаждаемом объеме и, следовательно, температурный режим). Для уменьшения потерь холода дверь шкафа рекомендуется открывать на короткий срок.

Аналогичным образом работает шкаф холодильный среднетемпературный марки ШХ-0,71.

Прилавок холодильный низкотемпературный передвижной закрытый периодического действия ПХН-1-0,28П со встроенным холодильным агрегатом предназначен для кратковременного хранения и торговли мороженым. Прилавок ПХН-1-0,28П состоит из двух основных частей: корпуса прилавка и машинного отделения, расположенного на передвижной раме-тележке.

Корпус прилавка представляет собой теплоизолированную пенополиуретаном объемную конструкцию.

Проем корпуса обрамлен столешницей из цветного полистирола, который имеет рельефные впадины для фиксации створок. Прилавок

оснащен двумя откидными теплоизолированными створками и теплоизолированный стационарно закрепленной панелью. Каждая створка имеет замок.

Прилавок выполнен передвижным и его можно удалять от источника питания на расстояние до 20 м. Электропитание осуществляется через кабель длиной 20 м.

Продолжительность срока службы прилавка и безотказность его в работе зависят от соблюдения правил эксплуатации и использования его по прямому назначению, бережного отношения и содержания в чистоте.

В случае неисправности или поломки прилавка ответственное лицо обязано немедленно сообщить об этом администрации, которая устанавливает причины поломки и принимает меры для текущего ремонта и пуска прилавка.

За эксплуатацию прилавка и его техническое обслуживание отвечает персонал предприятия—владельца оборудования.

Прилавок загружают мороженым после пуска холодильного агрегата при достижении в прилавке температуры не выше -18°C . Мороженое, как правило, размещают в картонной упаковке по ГОСТ 16535-79. Допускается размещать мороженое в расфасованном виде отдельными порциями.

Для уменьшения потерь холода откидные створки рекомендуется открывать на короткое время. Несоблюдение этих требований ведет к излишнему расходу электроэнергии.

Автоматика прилавка обеспечивает поддержание необходимой температуры в охлаждаемом объеме и защиту цепей управления электродвигателей от перегрузок.

Холодильную машину завод-изготовитель поставляет отрегулированной, при этом датчик-реле температуры настроен на температуру в холодильном объеме -18°C .

Температуру в охлаждаемом объеме прилавка контролируют по термометру, вмонтированному на видимой поверхности столешницы.

В обязанности буфетчика, обслуживающего прилавок, входит контроль за температурой в охлаждаемом объеме, правильной его загрузкой. Прилавок следует содержать в чистоте. Наружную поверхность прилавка следует протирать влажной чистой и продезинфицированной ветошью один раз в неделю, а также после регламентированного технического обслуживания и текущего ремонта. Буфетчик должен проводить санитарную обработку облицовок охлаждаемого объема.

Прилавок-витрина холодильный ПВХС-1-0,315 (ЛС) предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок и третьих блюд. Прилавок устанавливают в торговых залах предприятий общественного питания в комплекте раздаточных линий самообслуживания или самостоятельно. Конструкция прилавка-витрины бескаркасная: к сварной раме, установленной на регулируемых по высоте ножках, крепятся стальные облицовки, к которым сверху прикреп-

Стол прилавка-витрины представляет собой раму П-образного профиля. Внутри прилавка на глубине 100 мм от поверхности стола монтируют испаритель, служащий основанием охлаждаемой витрины. Испаритель крепится к верхним краям стенок, составляющих внутренний объем охлаждаемого шкафа. Внутри охлаждаемого шкафа устанавливают ребристо-трубный испаритель. Между облицовками прилавка-витрины и стенками шкафа проложена теплоизоляция.

Шкаф герметически закрывается двумя дверьми с быстродействующими замками. Герметичность внутреннего объема шкафа обеспечивается резиновыми профилями, закрепленными по параметрам дверей. В шкафу размещены две кассеты, в которые устанавливают емкости с продуктами. Внутренний объем шкафа освещается лампой, смонтированной в перемычке шкафа и включающейся автоматически при открывании одной из дверей. Лампа имеет защитные ограждения. В левой части прилавка-витрины размещается машинное отделение.

Перед началом работы с прилавком-витриной необходимо: осмотреть и опробовать переключатель (ручка переключателя при включении и выключении должна давать резкий щелчок); проверить наличие кассет в шкафу, решеток на испарителе поддона под рамой холодильного шкафа; проверить наличие решетки, закрывающей машинное отделение; слить воду из поддона, размещенного под рамой холодильного шкафа; включить прилавок-витрину, установив ручку переключателя в положение I; загрузить (предварительно охлажденными продуктами) шкаф и витрину только после установки заданной температуры.

Двери шкафа нужно открывать на короткое время, а закрывать плотно и без ударов. Нельзя хранить в шкафу одновременно продукты, один из которых обладает резким запахом: сельдь и сливочное масло, мясо и сыр, рыбу и мясо и т.п.

По окончании рабочей смены прилавок-витрину отключают, установив ручку переключателя в положение 0, выгружают продукты из шкафа и витрины и проводят санитарную обработку охлаждаемых объемов. В случае непрерывной работы прилавка-витрины более 12 ч необходимо провести оттайку.

Прилавок холодильный с открытой охлаждаемой наприлавочной емкостью ПХС/В-1-0,28Е предназначен для кратковременного периодического хранения и раздачи предварительно охлажденных, но не замороженных продуктов. Прилавок устанавливают в холодных и горячих цехах предприятий общественного питания, а также в торговых залах магазинов "Кулинария". Прилавок эксплуатируют в помещениях при температуре окружающего воздуха от 12 до 32 °С и относительной влажности соответственно от 80 до 55 %.

Перед началом работы с прилавком необходимо: накрыть наприлавочную емкость крышками; проверить наличие поддона под рамой холодильного шкафа, слить из него воду и установить на место; включить прилавок, установив ручку переключателя в положение I.

Для обеспечения нормального режима хранения продуктов нужно

соблюдать следующие требования: загружать кассеты и емкости с продуктами в шкаф и наприлавочную емкость не раньше чем через 60 мин с момента включения прилавка (по достижении в шкафу и емкости заданной температуры); укладывать предварительно охлажденные продукты в функциональные емкости, которые установить в кассеты и наприлавочную емкость; не хранить в шкафу одновременно продукты, один из которых обладает резким запахом: сельдь и сливочное масло, мясо и сыр, рыбу и мясо и т.п.; открывать двери шкафа и крышки емкостей не чаще чем через 30 мин, на время не более 10 с; двери закрывать плотно и без ударов.

В тех случаях, когда непрерывная работа прилавка составляет более 12 ч, оттаивают испаритель, нажав кнопку принудительной оттайки.

Прилавок холодильный ПХС/В-1-0,25 предназначен для кратковременного периодического хранения и раздачи предварительно охлажденных, но не замороженных продуктов. Прилавок ПХС/В-1-0,25 состоит из машинного отделения и охлаждаемого шкафа. Сверху прилавок закрыт столом.

Холодильный агрегат смонтирован в верхней части машинного отделения. Здесь же находятся терморегулирующий вентиль и терморегулятор.

Терморегулятор предназначен для поддержания заданной температуры в полезном объеме путем автоматического включения и выключения компрессора. Терморегулятор снабжен кнопкой принудительной оттайки испарителя.

За температурой в шкафу следит обслуживающий персонал по термометру.

Конструкция прилавка позволяет осуществить как пристенную, так и островную его установку.

Перед началом работы с прилавком необходимо: проверить наличие поддона под рамой холодильного шкафа, слить из него воду и установить на место; включить прилавок, установив ручку переключателя в положение I.

По окончании рабочей смены необходимо: отключить прилавок, установив ручку переключателя в положение 0; выгрузить продукты из шкафа; провести санитарную обработку полезного объема и наружных поверхностей прилавка.

В тех случаях, когда непрерывная работа прилавка составит более 12 ч, оттаивают испаритель, нажав кнопку принудительной оттайки.

Охладители напитков типа ОН-30 предназначены для поддержания температуры предварительно охлажденных осветленных соков, безалкогольных фирменных напитков и т.п. или их охлаждения, а также продажи без дозирования в буфетах, кафе, барах.

Охладители напитков выпускают в двух исполнениях по количеству бачков для напитка: с двумя и тремя бачками, и в двух исполнениях по комфортности: без подсветки и с подсветкой напитка.

Охладитель напитков состоит из следующих частей: герметичная

холодильная машина; бачки с крышками; перемешивающие устройства; сливные устройства; каплесборник.

При эксплуатации охладителя напитков необходимо соблюдать определенные правила:

в работающем охладителе все бачки должны быть обязательно заполнены (при отсутствии достаточного ассортимента напитков бачки заполняются одним видом сока, напитка и т.д.);

отключать насосы при включенной холодильной машине запрещается, так как это может привести к неравномерному охлаждению сока, образованию льда на испарителе.

В конце работы необходимо провести санитарную обработку охладителя.

Основные признаки нормальной работы охладителя напитков следующие: охлаждение напитка происходит равномерно во всех бачках; время охлаждения до 10°C вновь залитого в бачки напитка, предварительно охлажденного в холодильнике до 12°C , не более 40 мин; отсутствие течи из-под бачков и из раздаточного устройства; при включении насосов видна циркуляция напитка в бачках; при работе холодильной машины и насосов нет посторонних звуков.

Вопросы для повторения. 1. Для каких целей служит шкаф холодильный ШХ-1.40? 2. Как обслуживают шкаф холодильный ПХН-1-0,28П? 3. Расскажите об устройстве охладителей напитков типа ОН-30.

§ 25. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОФЕВАРКИ И СОСИСКОВАРКИ

К электротепловым аппаратам относят кофеварки, сосисковарки. Аппараты работают от сети однофазного тока. Применяются они в буфетах, закусочных.

Электрическая кофеварка КВЭ-7. Кофеварка предназначена для приготовления черного кофе и поддержания его в горячем состоянии при температуре $69-80^{\circ}\text{C}$ (рис. 5). Варочный сосуд выполнен из алюминия и помещен в корпус, изготовленный из листовой стали и покрытый эмалью. Воздушное пространство между корпусом и варочным сосудом выполняет роль теплоизоляции. Нагревательный элемент (закрытого типа) помещен в литой чугунный диск, укрепленный на дне варочного сосуда. Корпус установлен на постаменте, на котором расположен поднос со стаканами. Здесь же размещен пакетный переключатель, имеющий две ступени нагрева: "Кипячение" и "Подогрев".

В варочном сосуде установлено циркуляционно-перекидное устройство, состоящее из четырех частей: колпака пароуловителя, фильтра с отражателем и циркуляционной трубки. Сосуд закрывается крышкой. Над краном расположен терморегулятор, работающий в режиме "Подогрев".

Кофеварку устанавливают на столе и подключают к электросети с помощью штепсельной розетки, имеющей контактное заземление.

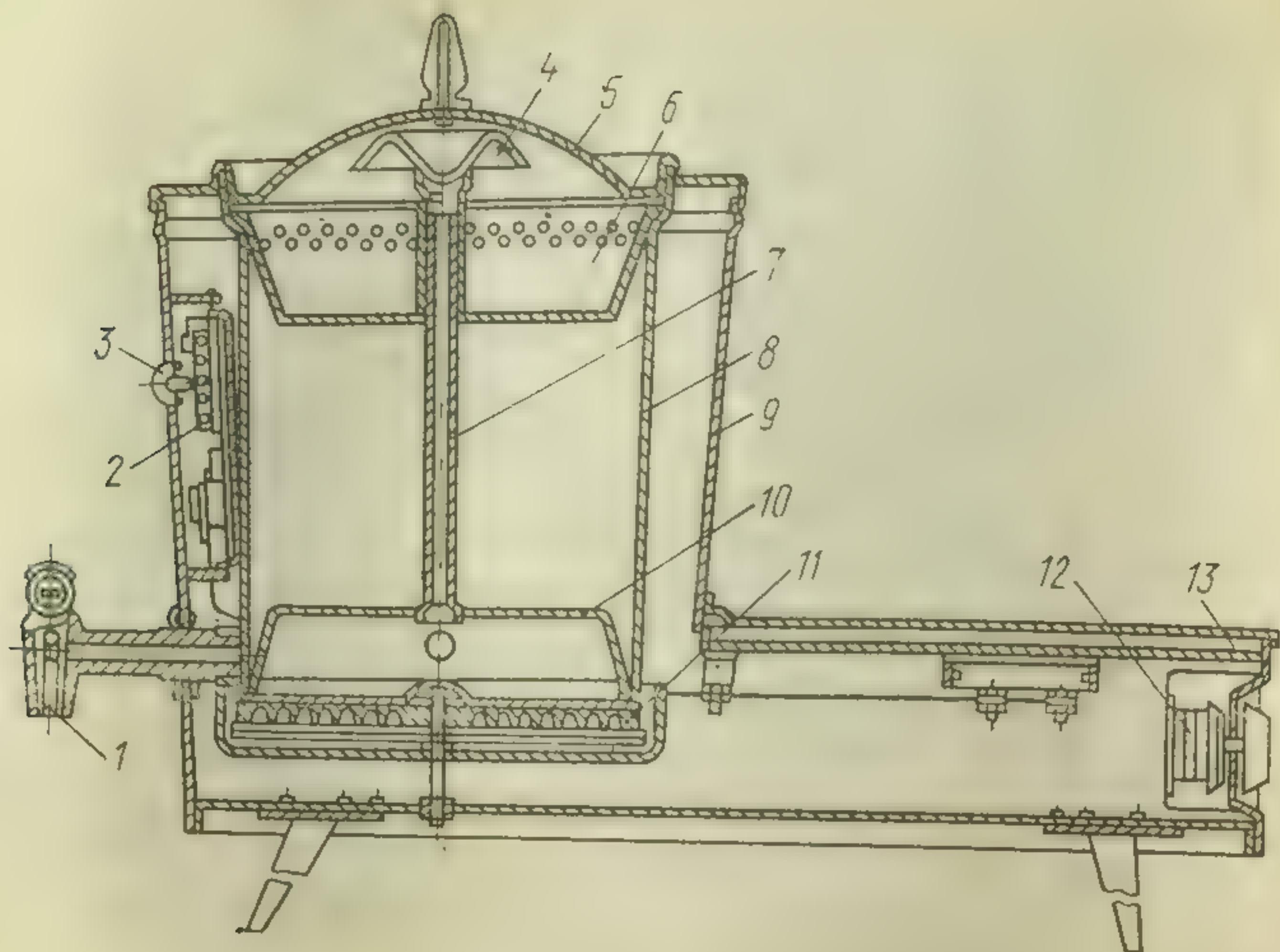


Рис. 5. Электрическая кофеварка КВЭ-7:

1 — кран, 2 — терморегулятор, 3 — сигнальная лампочка, 4 — отражатель, 5 — крышка, 6 — фильтр, 7 — циркуляционная труба, 8 — варочный сосуд, 9 — корпус, 10 — колпак, 11 — электронагревательный элемент, 12 — переключатель, 13 — столик

Перед началом работы проверяют санитарное состояние кофеварки, а также исправность циркуляционного устройства и пакетного переключателя.

Для приготовления кофе в кофеварку наливают 7 л воды (желательно горячей, так как время закипания холодной воды в кофеварке составляет 40–50 мин), включают ее в сеть, а пакетный переключатель устанавливают в положение "Кипячение". За 5 мин до закипания воды снимают с варочного сосуда крышку, раскладывают на фильтре ровным слоем кофе и закрывают сосуд крышкой. Вначале закипает вода, находящаяся между дном сосуда и колпаком пароуловителя (на стенке колпака пароуловителя имеются три отверстия для циркуляции воды в сосуде), а также в циркуляционной трубке.

В процессе кипения пузырьки пара устремляются вверх и направляются колпаком пароуловителя в циркуляционную трубку. Поднимаясь по трубке вверх, пузырьки пара увлекают за собой кипящую воду, которая, выплескиваясь из трубки на отражатель, попадает на кофе, экстрагируя из него вкусовые, пищевые и красящие вещества. Пройдя через фильтр, жидкость вновь попадает в сосуд. Через 4–5 мин после закипания воды напиток готов к употреблению. После этого кофеварку



Рис. 6. Э...
1 — вент...
ня полн...
паратов...
рукоятк...
маномет...

переводят на режим "Подогрев" и по мере спроса разливают готовый кофе в стаканы.

Для вторичного приготовления напитка кофеварку отключают, а фильтр освобождают от кофейной гущи и промывают.

После окончания работы переключатель устанавливают в положение "Выключено" и отключают кофеварку от электросети. Сосуд и циркуляционное устройство промывают и просушивают, корпус протирают тканью. На ночь кофеварку оставляют открытой.

Экспресс-кофеварки предназначены для получения высококачественного напитка из кофе. Они обеспечивают индивидуальное приготовление каждой порции непосредственно перед употреблением. Экспресс-кофеварки импортируют в основном из ВНР. В ресторанах, кафе, буфетах можно встретить кофеварки марок "Касино", "Лайта", "Клуб", "Будапешт", "Мопресс" и др. По устройству экспресс-кофеварки аналогичны, а по конструкции блок-кранов различаются между собой. В одних блок-кранах порция воды давлением пара проталкивается через слой

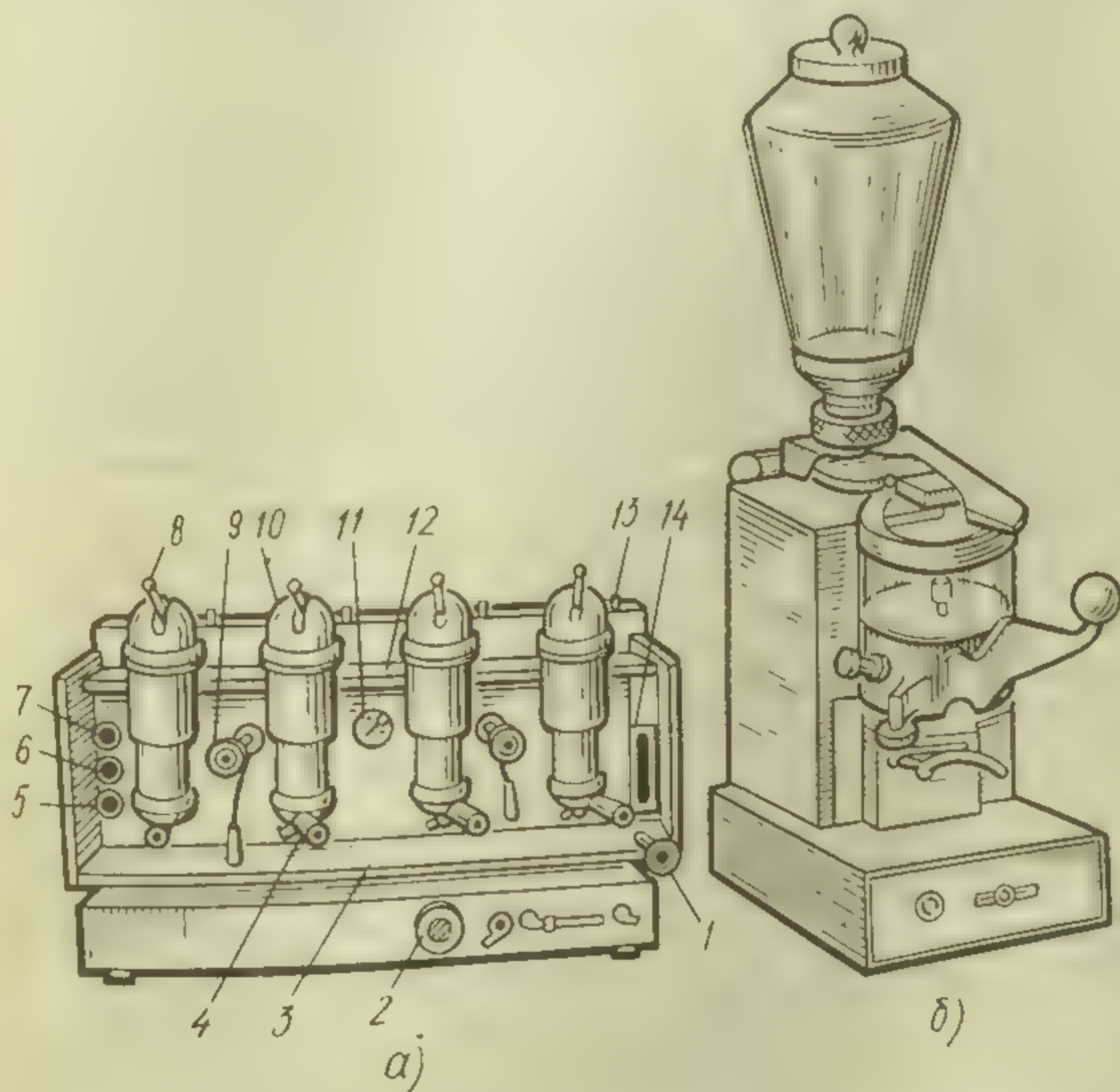


Рис. 6. Экспресс-кофеварка типа "Мопресс" (а) и кофемолка (б):
1 — вентиль подачи воды, 2 — вентиль слива воды из котла, 3 — нижняя полка, 4 — чаша с рукояткой, 5 — выключатель освещения аппарата, 6 — выключатель тэнов, 7 — сигнальная лампа, 8 — пусковая рукоятка, 9 — вентиль отбора горячей воды, 10 — блок-кран, 11 — манометр, 12 — верхняя полка, 13 — установочная кнопка, 14 — водоуказатель

молотого кофе и, экстрагируя экстрактивные вещества, сливается в чашку. В других блок-кранах вода, нагретая до температуры 110°C , подается на молотый кофе и в результате усилий, приложенный извне, сливается в чашку.

Экспресс-кофеварка типа "Мопресс" (рис. 6) состоит из съемного кожуха с декоративным покрытием, внутри которого на сварной раме размещены нагревательный котел с автоматикой и необходимой арматурой и четыре блок-крана. Кофеварка комплектуется кофемолочной машиной.

Котел, в котором находятся нагревательные элементы (тэны), служит для приготовления горячей воды и пара. Вода подается в котел из водопровода, давление в котором должно быть не ниже 180 кПа. Уровень воды в котле регулируется поплавковым устройством. Котел имеет регулируемую и предохранительную арматуру: манометр, предохранительный клапан, водоуказатель (водомерное стекло). Из котла вода, нагретая до 110°C , под давлением подается в блок-кран, где происходит отмеривание ее на порции и приготовление напитка.

Блок-кран приводится в действие за счет энергии водопроводной воды (гидравлический способ). Блок-кран состоит из двух цилиндров, находящихся один над другим. В верхнем цилиндре, имеющем поршень и рукоятку управления, вода подводится по резиновому шлангу с давлением не менее 180 кПа.

В нижнем цилиндре происходит отмеривание порций воды и приготовление напитка. Состоит он из рабочей камеры с поршнем (поршни верхнего и нижнего цилиндров соединены одним валом) и чашки-держателя, в которую вставляется сетка-фильтр с молотым кофе. Чашка-держатель имеет два сливных крана, через которые готовый напиток сливается в чашки.

Принцип работы. В блок-кране под действием водопроводной воды, поступающей в верхний цилиндр, происходит подъем обеих поршней. В результате в нижний цилиндр, в котором установлена сетка-фильтр с молотым кофе, начинает поступать горячая вода из водогрейного бачка. Как только из сливного крана чашки-держателя появятся первые капли напитка, водопроводный кран закрывают. Давление в верхнем цилиндре падает, а поршни под действием пружины опускаются вниз и проталкивают горячую воду через слой молотого кофе в чашку.

Правила эксплуатации. Перед началом работы проверяют санитарное состояние и надежность заземления кофеварки. Затем, открыв паровой вентиль для выпуска воздуха в атмосферу, заполняют котел водой. Уровень воды в котле определяют по водомерному стеклу (он должен находиться на 2 см выше нижней отметки). Далее включают нагреватели (сигнальная лампа загорается). Как только через паровой вентиль пойдет пар, вентиль закрывают. Через 25–30 мин давление в котле достигнет рабочего уровня 120 кПа по манометру (сигнальная лампа гаснет).

В процессе работы периодически проверяют уровень воды, показания манометра и температуру воды.

Техническая ха

Количество порций

1 порция = 6 г коф

Потребляемая мощ

Габаритные размер

Масса, кг

Помол жарен

одного пакета, т

тый кофе испол

необходимо хра

по возможности

шью кофсмолон

вать, чтобы стел

должен содерж

ся через сито с

0,15 мм, — не б

При приго

вкусовые доб

кофейный осад

Правила по

может вводить

обслуживать то

проводить толь

ние защитного з

Электрич

хранения в г

стального ко

покрыт эмал

алюминиевые

В чашу помещают сетку-фильтр, насыпают свежемолотый кофе и уплотняют его пестиком. При этом следят за тем, чтобы кофе не оставался на кромках держателя. После этого закрепляют чашку в блок-кране, отводят вниз пусковую рукоятку и сливают кофе в чашку.

После окончания работы выключают тэны, отключают подачу воды в котел и открывают вентили для выпуска пара и слива воды. После окончания слива воды вентили закрывают. Нижнюю часть блок-кранов очищают от остатков кофе. Чашу-держатель и сетку-фильтр тщательно промывают горячей водой с применением моющих средств и помещают в холодную воду до следующего употребления. Наружную поверхность кофеварки протирают мягкой тканью.

При прекращении подачи воды из водопроводной магистрали кофеварку немедленно отключают от электросети.

В процессе работы следует соблюдать осторожность во избежание ожога горячей водой и паром.

Техническая характеристика экспресс-кофеварки

Количество порций кофе, приготовляемых в одном блок-кране за 1 ч работы (1 порция = 6 г кофе + 50 см ³ воды)	60
Потребляемая мощность, кВт	4,5
Габаритные размеры, мм	1050x600x550
Масса, кг	121

Помол жареного кофе. Кофе рекомендуется помолоть в количестве одного пакета, т.е. в количестве используемого на одну смену. Помолотый кофе используют в течение 14 дней со дня помола. Кофейный помол необходимо хранить до его использования в сухом, прохладном месте, по возможности в закрытой посуде. Жареный кофе измельчают с помощью кофемолок разного типа. Кофемолку необходимо так отрегулировать, чтобы степень помола соответствовала варочному аппарату. Помол должен содержать частицы разных размеров: частицы, проваливающиеся через сито 0,5 мм, — 75—85%; частицы, проваливающиеся через сито 0,15 мм, — не более 20 %.

При приготовлении кофе кроме помола нельзя применять никакие вкусовые добавки (сахар, какао, карамель). Запрещается добавлять кофейный осадок в помол для приготовления кофе.

Правила по технике безопасности при эксплуатации. 1. Кофеварочный аппарат может вводить в эксплуатацию только специалист. 2. Кофеварочный аппарат может обслуживать только специально обученный человек. 3. Ремонт, очистку аппарата проводить только обесточенным. 4. Необходимо систематически проверять состояние защитного заземления.

Электрическая сосисковарка ЭСВ-3 предназначена для разогрева и хранения в горячем виде сосисок и сарделек (рис. 7). Состоит она из стального корпуса с днищем, установленного на ножках. Сверху корпус покрыт эмалью и имеет два круглых отверстия, в которые вставляют алюминиевые кастрюли со съемными крышками.

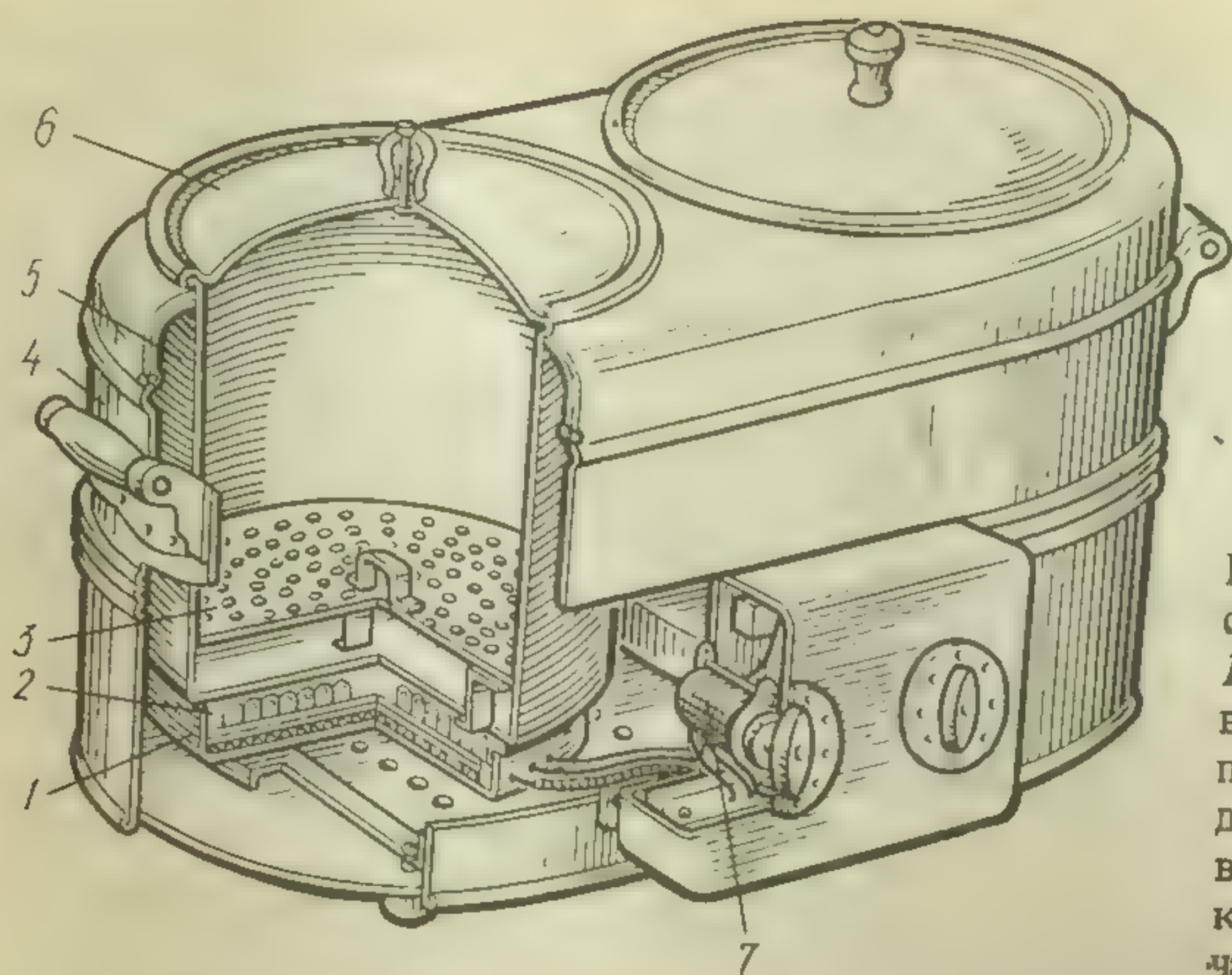


Рис. 7. Электрическая сосисковарка ЭСВ-3:
1 — корпус, 2 — нагревательные элементы, перфорированный вкладыш, 4 — корпус, 5 — варочный сосуд, 6 — крышка, 7 — переключатель

во между корпусом и кастрюлями выполняет роль теплоизоляции. Кастрюли ставят на электронагреватели закрытого типа, смонтированные на дне корпуса сосисковарки. В нижней части корпуса установлены два пакетных переключателя, которые регулируют мощность нагрева в соотношении 4:1. Сосисковарку устанавливают на столе и подключают к электросети однофазного тока с помощью штепсельной розетки, имеющей контактное заземление.

Электрическая сосисковарка СНЭ-15 по устройству аналогична сосисковарке ЭСВ-3, но имеет только одну кастрюлю, изготовленную из нержавеющей стали, и сетчатую корзину. Обогревается сосисковарка съемными тэнами, собранными в блок.

Правила эксплуатации. Перед началом работы проверяют санитарное состояние кастрюль, наливают в них горячую воду и, закрыв крышкой, включают сосисковарку на сильный нагрев. Воду берут из расчета 2 л на 1 кг сосисок, но так, чтобы уровень ее был на 4 см ниже кромки кастрюли. Сосиски закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, но не кипятят, а прогревают в течение 3–5 мин, для чего после закипания воды пакетный переключатель переводят на слабый нагрев.

Вторую кастрюлю можно использовать как мармит для хранения сосисок в горячем виде на пару (при хранении в воде они теряют свои вкусовые качества). Для этого во вторую кастрюлю наливают горячую воду, устанавливают на дно сетчатый вкладыш на ножках, укладывают в него разогретые сосиски и хранят при слабом нагреве под крышкой.

У сосисковарки СНЭ-15 сосиски закладывают в корзину и опускают в кастрюлю с кипящей водой. Через 6 мин корзину вынимают и освобождают от сосисок.

После окончания работы сосисковарку отключают от электросети и сливают жидкость. Кастрюли тщательно промывают, а корпус протирают влажной тканью и высушивают.

Нельзя оставлять без присмотра включенный аппарат. Необходимо также избегать попадания воды на электронагревательные элементы и электропроводки.

Техническая характеристика сосисковарок

	СНЭ-15	ЭСВ-3
Общая вместимость кастрюли, л.	22	22
Количество воды, заливаемой в ванну, л.	10	10
Единовременная нагрузка, кг	2,5	2,0
Производительность, кг/ч	15	20
Номинальная мощность, кВт	4	2,6
Габаритные размеры, мм	420x630x275	780x300x340
Масса, кг	20	20

Вопросы для повторения. 1. Какое основное устройство кофеварки? 2. Какие существуют правила эксплуатации кофеварки? 3. Каков принцип работы экспресс-кофеварки? 4. Как осуществляют помол жареного кофе? 5. Какие вы знаете основные правила эксплуатации сосисковарок?

§ 26. КОНТРОЛЬНО-КАССОВЫЕ МАШИНЫ. ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Контрольно-кассовая машина типа "Ока"

Машины типа "Ока" предназначены для механизации и автоматизации кассовых операций, учета денежных поступлений и контролирования указанных операций на предприятиях общественного питания с различными формами обслуживания.

Машины состоят из клавиатуры, механизма переноса, денежных счетчиков, счетчика частных итогов, печатающего механизма, механизма включения, электропривода и постаментов.

Клавиатура служит для набора и ввода данных в машину и включает один ряд знаков для условной шлифовки, четыре ряда для набора сумм, один ряд для управления, центральный замок, замок ПГ, а также клавиши коррекции и повторения.

Ряды знаков для набора сумм и условной шлифовки конструктивно одинаковы: каждый из них состоит из клавиш, нулевого упора, блокировочной обоймы с коромыслами, блокировочной рейки и фиксирующей втулки с пружиной.

Ряд для управления (оперативный) состоит из четырех клавиш секционного учета, клавиш "Итог" (промежуточный итог), "Сдача", "Внесено", "Секц.", "Чек", блокировочной обоймы с коромыслами, программной рейки, которая определяет порядок работы на машине (последовательность нажатия клавиш в различных оперативных положениях), программирующей рейки и пускового угольника.

Машину выпускают на постаменте, имеющем ящик для денег. Постамент состоит из каркаса с направляющими роликами, кожуха, рычага

для запираания ящика для денег и самого ящика, вставляемого в раму. При проведении операций "Итог" и "Сдача" ящик для денег открывается и выдвигается.

Контрольно-кассовая машина "Ока-1401". Машину используют для обслуживания и учета. Она регистрирует проводимые суммы в одном денежном счетчике; подсчитывает стоимость нескольких покупок; фиксирует внесенную посетителем сумму; вычисляет размер сдачи; печатает чек с указанием на нем проводимых сумм, итоговой суммы, суммы, внесенной посетителем, размера сдачи, символа операции, условного знака, номера машины, номера чека, номера отдела, числа гашений или переполнений денежных счетчиков, даты выдачи, наименования торгового предприятия; печатает на контрольной ленте суммы, итоговую сумму, внесенную посетителем, размер, сдачи, номер чека, номер отдела, символ операции, условный знак; печатает суммы, накопленные счетчиками на чековой и контрольной лентах; указывает проводимую сумму на двустороннем индикаторе вместимостью пять разрядов.

Отделение чека осуществляется автоматически. Машина может работать в режиме перфорирования чеков. При израсходовании контрольной ленты пуск машины блокируется.

Контрольно-кассовая машина "Ока-4401 П". Машина предназначена для механизации и автоматизации кассовых операций в предприятиях общественного питания, применяющих различные методы продажи и обслуживания. Машина имеет ввод информации для автоматической выдачи сдачи разменной монетой на сумму до 99 коп. Машина регистрирует проводимые суммы; подсчитывает сумму нескольких покупок; фиксирует внесенную посетителем сумму; вычисляет размер сдачи; печатает чек с указанием на нем проводимых сумм, итоговой суммы, внесенной посетителем, размера сдачи, символа операции, условного знака, числа гашений при переполнении денежных счетчиков, наименования торгового предприятия; печатает на контрольной ленте проводимые суммы, итоговую сумму, внесенную посетителем, размер сдачи, номер чека, символ операции, условный знак; печатает суммы, накопленные счетчиками на чековой и контрольной лентах, указывает проводимую сумму на двустороннем индикаторе вместимостью пять разрядов. Машина может работать в режиме перфорирования чеков. При окончании контрольной ленты пуск машины блокируется.

Весоизмерительное оборудование

Весы служат для количественного измерения массы товаров. Буквенно-цифровые индексы весов характеризуют принцип их действия, способ установки, грузоподъемность, вид указателя массы, вид отсчета. Например, обозначение весов РП-500Г13 указывает, что это весы рычажно-механические, передвижные, с наибольшим пределом взвешивания 500 кг, гирные, с визуальным местным отсчетом.

Циферблатные весы — основной тип весов, применяемых на пред-

приятиях общ.
(типа ВЦЛ),
заний цифер
2 кг), РН-10
ченными дл
наложения г
ки, указанно
ные весы ти
отсчетом и
На дистанци
таются значе

Проекци
малые габар
стоимость т
подъемность
передвижные
500 кг, изго
500 кг, изгот
ся на светово

Электром
ускорять и
цену и стоим

Выпуска
1799 ВТУ-3 "

Устройств
типно. Прин
мого массой
посредством
тельному устр

Грузопод
щадок. Через
мой, состоя
даточных рыч
опираются на
пусу весов
связан с ук
та с прикр
рычаг, одн
короткое
квадранта
взвешивать
взвешиван
ет собой гид
торным масл
ван так, чтоб
стрелка незат

приятиях общественного питания. Они выпускаются одночашечными (типа ВЦЛ), позволяющими взвешивать товар только в пределах показаний циферблата, и двухчашечными типа ВНЦ-2 (грузоподъемностью 2 кг), РН-10Ц13 и РН-10Ц13М (грузоподъемностью 10 кг), предназначенными для взвешивания товара как в пределах шкалы циферблата без наложения гирь, так и с применением гирь сверх максимальной нагрузки, указанной на шкале. Выпускают также циферблатные платформенные весы типа РП грузоподъемностью от 600 до 3000 кг с визуальным отсчетом и дистанционной документальной регистрацией показаний. На дистанционной суммирующей машине на расстоянии до 50 м печатаются значения массы и ее общий итог.

Проекционные весы имеют оптическую систему отсчета показаний, малые габаритные размеры, шкалу, на которой отображаются масса и стоимость товара. Выпускают настольные весы типа ВО-3К1 грузоподъемностью 3 кг. Кроме настольных выпускают также проекционные передвижные платформенные весы типа РПО-500 грузоподъемностью 500 кг, изготавливаемые в СССР, а также грузоподъемностью 100, 200, 500 кг, изготавливаемые в Венгрии. Показания массы товара проецируются на световой экран.

Электромеханические весы — это новый вид весов, позволяющих ускорять и облегчать процесс взвешивания. Они показывают массу, цену и стоимость товаров, а также печатают и выдают чеки.

Выпускают весы типа ДПЧ грузоподъемностью 3 и 5 кг и комплекс 1799 ВТУ-3 "Дина" грузоподъемностью 3 кг.

Устройство весов. Устройство рычажно-механических весов однотопно. Принцип действия весов заключается в передаче усилия, создаваемого массой взвешиваемого груза, от грузоподъемного устройства посредством рычажной системы различной степени сложности к указательному устройству.

Грузоподъемное и гиреприемное устройства выполнены в виде площадок. Через систему призм и подушек они связаны с рычажной системой, состоящей из главного рычага (равноплечее коромысло) и передаточных рычагов (горного и грузоподъемного). Передаточные рычаги опираются на главный рычаг, а сверху струнками притягиваются к корпусу весов во избежание их опрокидывания. Грузоподъемный рычаг связан с указательным устройством, которое выполнено в виде квадранта с прикрепленными спаренными стрелками. Квадрант — коленчатый рычаг, одно массивное плечо которого служит противовесом, другое — короткое — через тягу связано с грузоподъемным рычагом. Поворот квадранта автоматически уравнивает массу груза, что позволяет взвешивать без применения гирь в пределах циферблата. Для ускорения взвешивания служит масляный успокоитель (демпфер). Он представляет собой гидравлический цилиндр с поршнем, заполняемый трансформаторным маслом. Успокоитель колебаний весов должен быть отрегулирован так, чтобы после нажатия на грузоподъемную площадку до упора стрелка незагруженных весов возвращалась в нулевое положение после

двух-трех колебаний. При подготовке весов к транспортированию все призмы выводят из соприкосновения с подушками с помощью стопорного винта. Грузоподъемность установки весов достигается уровнем и четырьмя винтовыми ножками с контргайками.

Тарировочное устройство служит для приведения в равновесие ненагруженных весов. Тарируют весы путем уменьшения или добавления балласта в тарировочную камеру, расположенную под гиреприемной площадкой.

Весы шкальные малогабаритные (РП-100Ш13) применяют для взвешивания грузов в пределах от 5 до 100 кг и состоят из рамы, грузовой платформы с двумя замками, рычажной системы (внутри рамы), коромысла, арретира, тарировочной гайки с контргайкой, указателя равновесия, уровня. Весы имеют две шкалы: нижнюю, нанесенную на коромысло, и верхнюю — на дополнительной линейке, вдоль которых перемещаются передвижные гири. На нижней (основной) шкале коромысла деления размечены от 5 до 100 кг, цена деления — 5 г; на верхней (дополнительной) — от 0 до 5 кг, цена деления — 50 г. Для проверки горизонтальности установки весов на раме закреплен уровень.

В циферблатных платформенных весах типа РП-1Ц24М применяют кроме визуального отсчета по циферблату дистанционную регистрацию показаний — электромеханическое устройство, передающее значение массы на печатающий аппарат, который печатает массу груза и суммирует ее.

Устройство проекционных весов аналогично устройству циферблатных весов, но имеет свои особенности: в них применена оптическая система отсчета показаний путем проецирования участка прозрачной микрошкалы на двусторонний экран, на котором высвечиваются цена за 1 кг, масса и стоимость продукта. Кроме того, весы имеют механизмы установки нуля (тарокомпенсатор, который компенсирует массу упаковки), ввода и индикации цены. Весы требуют тщательной установки и работают только при отсутствии пыли в помещении.

Устройство электромеханических весов типа ДПЧ основывается на преобразовании усилия, создаваемого массой, с помощью электромеханического преобразователя в электрический сигнал, воспринимаемый электронным прибором. Весы имеют кнопочный задатчик цены и двустороннее цифровое табло. На термоленте чековой ленте печатаются наименование предприятия, номер весов, дата взвешивания, наименование, цена, масса и стоимость взвешиваемого продукта.

В состав комплекта "Дина", в отличие от весов типа ДПЧ, входят электронные весы 1261ВН-3ЦТ и отдельное чекопечатающее устройство. Весы "Дина" относят к среднему (третьему) классу точности.

При выборе вида весов учитывают характер работы на данном участке, необходимую точность взвешивания, размер часто повторяющихся откосов.

Наиболее перспективными для выполнения торговых операций являются электромеханические (электронные) весы, указывающие

массу, цз
на обычн
механичес
устройств
Применен
зирует про

Гири
ветствовать
вые". В об
го и шест
500 г. Об
верки гир
него (трет
дов точнос
Для вз
массой в 1
от 10 до 50
Повер
нивают ма
годными, с
ности.

Запрещ
отсутствии
трещины и

Требова
бованиям, о
23711-79 "С

К метро
точности
в пределах д
для всех весо
чувствител
изменения на
независим
многократно
положениях

устройств
К техни
наглядно
проекции
бытовое
равновесия,
во колебани

простоту
рационально
вию весов в

массу, цену и стоимость взвешиваемого продукта. Если взвешивание на обычных циферблатных весах производится за 2–4 с, то на электро-механических — за 1 с, причем эти весы могут снабжаться печатающим устройством и выдавать чек с указанием массы и стоимости товара. Применение современных электронных и оптических весов автоматизирует процессы взвешивания и подсчета стоимости товара.

Гири применяют для уравнивания грузов. Они должны соответствовать ГОСТ 7328–82 "Меры массы общего назначения и образцовые". В общественном питании применяют гири общего назначения пятого и шестого классов точности (стальные, чугунные) массой от 1 до 500 г. Образцовые гири четвертого класса используют только для проверки гирь общего назначения и весов обычного (четвертого) и среднего (третьего) классов точности. Образцовые гири имеют пять разрядов точности:

Для взвешивания груза на товарных весах применяют чугунные гири массой в 100 раз меньшей, чем обозначено на гире. Условная масса их от 10 до 500 кг.

Поверку гирь проводят не реже одного раза в год. Для этого сравнивают массы поверяемых гирь с массой образцовых: гири считают пригодными, если расхождение в массе не превышает допустимой погрешности.

Запрещается пользоваться гирями с просроченным сроком поверки, отсутствием клейма, имеющими механические повреждения (сколы, трещины и т.п.).

Требования к весам и правила их эксплуатации. Весы должны отвечать требованиям, определенным ГОСТ 23676–79 "Метрологические параметры" и ГОСТ 23711–79 "Общие технические требования".

К метрологическим параметрам относят:

точность показаний — свойства весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности (соблюдение точности является обязательным для всех весов);

чувствительность (подвижность) — способность весов реагировать на малые изменения нагрузки, например на груз — допуск;

независимость показаний — свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях платформы весов;

устройство — свойство весов возвращаться в состояние равновесия.

К техническим требованиям относят:

наглядность показаний, которая обеспечивается наличием шкал, циферблатов, проекционных экранов, световых табло и т.д.;

бытовое взвешивание — способность весов быстро приходить в состояние равновесия, которое обеспечивается регулировкой демпфера так, чтобы количество колебаний стрелок не превышало двух-трех раз;

простоту обслуживания и удобство пользования, которые обеспечиваются рациональностью конструкции, небольшими габаритными размерами и соответствием весов взвешиваемому грузу, а также наличием арретира, клеймения;

надежность, прочность – способность весов длительное время находиться в пригодном для работы состоянии;

эстетичность, определяемая выбором формы, материала, из которого изготовляют весы, видом покрытия;

грузоподъемность (пределы взвешивания) – наибольшая и наименьшая допустимые нагрузки, цена деления, которые обозначаются на шкале.

Правила пользования мерами и измерительными приборами на предприятиях торговли и общественного питания утверждены соответствующими приказами Министерства торговли СССР, Госстандарта СССР и являются обязательными для применения.

Весы требуют бережного и аккуратного обращения, поэтому следует особенно тщательно при приемке проверять комплектность, целостность отдельных узлов и деталей, наличие паспорта и инструкции по монтажу и эксплуатации, а также наличие поверительного клейма или Свидетельства органов Государственного комитета СССР по стандартам о поверке; приборы должны иметь заводской (инвентарный) номер.

Весы клеймят при выпуске их с завода, после ремонта и периодически в процессе эксплуатации. Клеймо ставят: на коромысле – у весов типа ВНГО; на пломбе, опечатающей механизм, – у весов типа ВНЗ, ВНЦ; на коромысле и передвижной гире – у весов товарных. Клеймо помещают так, чтобы оно не загрязнялось или случайно не повредилось, а также чтобы был доступ к механизму весов.

Весы размещают на устойчивой горизонтальной поверхности. *Горизонтальность установки* проверяют: поворотом весов на 180° – у весов типа ВНГО и ВНЗ; по уровню, который смонтирован в корпусе, путем вывинчивания попарно противоположных ножек до совмещения пузырька воздуха с центром уровня – у весов типа ВНЦ (так же устанавливают и электронные весы, для правильной эксплуатации которых необходимо поддерживать температуру от 10 до 25°C и относительную влажность воздуха от 30 до 80%); по отвесу, укрепленному на колонке весов, – у гирных и шкальных товарных весов; по уровню – у весов товарных циферблатных.

Весы регулируют в ненагруженном состоянии для обеспечения их равновесия и нужного количества (2–3) колебаний стрелки в циферблатных весах.

Весы должны сохранять равновесие в ненагруженном состоянии в течение всего времени работы. Равновесие можно восстановить тарированием весов, регулированием массы тарировочного груза, помещаемого в камеру, или тарировочной гири на товарных весах.

Стрелки циферблатных и электронных весов при равновесии должны быть на нуле; запрещается подгонять их к нулю вращением ножек весов.

Груз взвешивают после поверки весов на горизонтальность установки и равновесие, а электронных – после прогрева в течение 10–15 мин, установки цены за 1 кг товара и заправки чековой и контрольной лент (при наличии чекопечатающего механизма). Доступ к весам должен быть свободным; весы устанавливают так, чтобы можно было видеть весь процесс взвешивания и отпуска товаров.

Взвешиваемый груз и гири следует размещать равномерно, избегать толчков и ударов, укладывать и снимать груз при закрытом арретире на товарных весах. При взвешивании товаров в таре нужно предварительно ее взвесить. В электронных

и проекции
вычитается
товара.

При в
взвешиваю
весы не об
ше, чем пр
следует пол
которые вх
ми общего
Взвешивани
гирь, а взв
ВНЦ-2 и гир

Запрещ

ленных веса
ки и т.п.);
груз, устан
вычитания;
взвешивать
дельно допу
набором мел
на весах про
не защищен
ния вместо у

Все весы
буфетчиком,
и уход за ним
грузоподъем
сначала горяч
и насухо выт
ким машинны
зине, и насух
ловные – на
вание должн
кой документ

В процес
ческой систем
тификатом, ав
На кажды
тарный номера
тацию, сведени

Поверка
обязательной
соответствии
Методы и сре

и проекционных весах имеется тарокомпенсатор, с помощью которого масса гирь вычитается из общей массы, таким образом весы показывают массу и стоимость товара.

При взвешивании товаров необходимо соблюдать пределы взвешивания. Если весы не обеспечивают необходимой точности, а при взвешивании груза массой больше, чем предельно допустимая, весы быстро выходят из строя. При взвешивании следует пользоваться возможно меньшим количеством гирь и обязательно теми, которые входят в комплект к данному типу весов: для весов настольных — гирями общего назначения 5-го и 6-го классов, для товарных — условными гирями. Взвешивание на циферблатных весах в пределах шкалы проводят без применения гирь, а взвешивание большего груза с помощью гирь 1; 0,5 и 0,2 кг — для весов ВНЦ-2 и гирь 5; 2 и 1 кг — для весов РН-10Ц13.

Запрещается: взвешивать груз на неотрегулированных и неправильно установленных весах; подкладывать под ножки весов какие-либо предметы (картон, щепки и т.п.); пользоваться весами и гирями с просроченным клеймом; взвешивать груз, устанавливая гири одновременно на обе чаши весов и определяя массу путем вычитания; оставлять гири на грузоподъемном устройстве после взвешивания; взвешивать грузы ниже наименьшего предела для данного типа весов и выше предельно допустимой нагрузки; заменять крупные гири равнозначным по массе набором мелких; применять гири для других целей, кроме взвешивания; нарезать на весах продукты, завертывать их, вскрывать тару; взвешивать грузы на весах, не защищенных от действий ветра, дождя, снега; применять гири общего назначения вместо условных и наоборот.

Все весы должны быть закреплены за определенным работником (поваром, буфетчиком, кладовщиком и т.д.), который обязан знать правила работы на весах и уход за ними. Весоизмерительное оборудование необходимо содержать в чистоте, и уход за ними. Грузоподъемные устройства (площадки, платформы и др.) ежедневно промывать сначала горячей водой с мылом и пищевой содой, а затем — чистой горячей водой и насухо вытирать. Для предохранения от коррозии следует протирать гири жидким машинным маслом, а при ее появлении — мягкой тканью, смоченной в бензине, и насухо вытирать. Гири общего назначения нужно держать в футляре, а условные — на скобе товарных весов. Перенос весов, их установка, уход и обслуживание должны осуществляться в строгом соответствии с требованиями технической документации завода-изготовителя.

В процессе эксплуатации проекционных весов особое внимание уделяют оптической системе. Детали этих весов по мере загрязнения протирают спиртом-ректификатом, авиационным бензином или этиловым эфиром.

На каждый вид весов должен быть паспорт, где указаны заводской и инвентарный номера весов, их техническая характеристика, дата поступления в эксплуатацию, сведения о ремонте, его характере, сроках клеймения, поверке и т.п.

Поверка весов. Все весоизмерительные приборы и гири подвергают обязательной поверке метрологическим органом. Поверку проводят в соответствии с ГОСТ 8.453—82 "Весы для статистического взвешивания. Методы и средства поверки".

Основные поверочные операции включают внешний осмотр, опробование работы и определение метрологических параметров, регламентированных ГОСТами, а на новые виды весов — технической документацией. В процессе поверки весы сравнивают с образцовыми и устанавливают их точность, подвижность и др. На полную нагрузку весы и гири поверяют один раз в год, а в остальное время весы на $1/10$ их предельной нагрузки, а гири выборочно. Весы поверяют по следующим параметрам:

1. Устойчивость определяют путем вывода весов из равновесия в течение трех раз; указатель должен возвращаться в нулевое положение.

2. Погрешность нагруженных весов (точность) определяют двумя одинаковыми по массе гирями, причем отклонение не должно превышать допустимой погрешности $\pm 0,5 e$ при первичной поверке; $\pm e$ при эксплуатации (e — цена деления шкалы).

3. Чувствительность весов определяют не менее чем при трех значениях нагрузки, включая наибольший (НПВ) и наименьший (НмПВ) пределы взвешивания. В дополнение к каждой из установленных нагрузок добавляют (или снимают) гирю-допуск (равную по массе $1 e$), при этом указатель должен отклоняться на одно деление.

4. Независимость (постоянство) показания весов от положения груза проверяют путем расположения образцовой гири массой, равной 10% наибольшего предела взвешивания (НПВ), в пяти разных точках — в центре и по углам.

5. Отдельно поверяют отсчетное устройство весов. У весов шкальных поверяют коромысловый указатель, в циферблатных и проекционных — непостоянство показаний ненагруженного указателя (точность) не менее чем в пяти равномерно расположенных отметках шкалы, включая первую и последнюю, сначала по возрастанию нагрузки, потом по убыванию. Весы РН-10Ц13 (со шкалой 1 кг) поверяют на отметках $0,250; 500; 750; 1000 \text{ г}$. Допустимая погрешность $\pm 0,8 e$. Чувствительность определяют один раз в каждом диапазоне взвешивания, добавляя груз-допуск, который отклоняет стрелку на одно деление шкалы. Расхождение указателей товарных весов грузоподъемностью до 30 кг должно быть не более 2 мм , свыше 30 кг — не более 5 мм .

Результаты проверки оформляют путем нанесения оттисков поверительных клейм и отметки в специальном журнале и паспорте. Подлежат изъятию весоизмерительные приборы с просроченными сроками поверки, поврежденные, без клейма. На весах, не удовлетворяющих требованиям ГОСТа, оттиск клейма гасят.

Государственный и ведомственный надзор за весоизмерительным оборудованием. Контроль за весоизмерительными приборами осуществляют как со стороны государства — органы Госстандарта, так и со стороны Министерства торговли СССР, министерств торговли союзных и автономных республик, городских управлений и т.п. На предприятиях надзор и контроль осуществляют специально назначенные работники, а также руководители предприятий. Ведомственный контроль проводят не реже одного раза в три месяца.

К рабо
ня привла
др. Ответ
ний произ
ильный уч
ных прибо
ремонт, со
с местным
нику на гос

Вопросы
машин? 2. И
"Ока"? 3. Д
1401"? 4. Рас
ствия весов?
водят клейме

§ 27. ОХ

Работни
по технике
те, повторн

Вводный
боту в пред
ния их с об
таже работн
с основными
ренного рас
зывают о д
электротрав
ческого ток
знакомят с и
Обращан
дования, зна
шем действи
рудования.

Разбирак
предприятия
и способов и
давшим от о
После за
или памятку

Инструк
работники, а
на другую и
Работников,
допускают.

К работам по контролю за состоянием измерительного оборудования привлекают органы общественного, народного контроля, милиции и др. Ответственные за ведомственный надзор на предприятии (заведующий производством, заместитель директора и т.д.) контролируют правильный учет, хранение, размещение и использование весоизмерительных приборов, оформляют договоры на техническое обслуживание и ремонт, составляют календарные графики поверки и согласовывают их с местными органами Госстандарта, представляют измерительную технику на государственную и ведомственную поверку.

Вопросы для повторения. 1. Какие вы знаете типы контрольно-кассовых машин? 2. Из каких основных узлов состоит контрольно-кассовая машина типа "Ока"? 3. Для каких целей предназначена контрольно-кассовая машина "Ока-1401"? 4. Расскажите о весоизмерительном оборудовании. 5. Какой принцип действия весов? 6. Для какой цели применяют гири? 7. В каких случаях и когда проводят клеймение весов? 8. По каким параметрам осуществляют поверку весов?

§ 27. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ В БУФЕТЕ

Работники буфетов должны своевременно проходить инструктаж по технике безопасности. Инструктаж бывает вводный, на рабочем месте, повторный, внеплановый и текущий.

Вводный инструктаж проводят с лицами, которые поступают на работу в предприятия общественного питания (буфеты), для ознакомления их с общими правилами техники безопасности. На вводном инструктаже работников знакомят в соответствии с утвержденной программой с основными положениями законодательства о труде, правилами внутреннего распорядка и инструкциями по технике безопасности. Рассказывают о действии электрического тока на организм человека, видах электротравм, перечисляют причины, усиливающие действие электрического тока, разбирают правила обращения с электрооборудованием, знакомят с индивидуальными средствами защиты.

Обращают внимание на особенности эксплуатации газового оборудования, знакомят с взрывоопасностью газоздушных сетей, отравляющим действием газа, порядком включения и выключения газового оборудования.

Разбирают причины несчастных случаев, происшедших на данном предприятии. Особое место отводят изучению средств тушения пожаров и способов их применения, правилам оказания первой помощи пострадавшим от ожогов, при поражении электрическим током.

После занятий каждому слушателю вручают экземпляр инструкции или памятку по технике безопасности.

Инструктаж на рабочем месте проходят вновь принятые на работу работники, а также лица, переведенные (даже временно) с одной работы на другую или с обслуживания одного вида оборудования на другое. Работников, не прошедших инструктаж на рабочем месте, к работе не допускают.

Инструктаж ведут в форме беседы с показом правильных приемов работы и повторением работниками этих приемов. Их знакомят с организацией рабочего места, рассказывают о требованиях содержания рабочих столов, машин, инструментов и т.д. Объясняют устройство машин, аппаратов, разбирают правила пуска, управления и ухода за ними. Показывают опасные зоны машины, объясняют название ограждений и индивидуальных средств защиты. Перечисляют обстоятельства, при которых следует останавливать машину или выключать аппарат.

Периодический повторный инструктаж на рабочем месте проходят все работники предприятия независимо от стажа работы и производственной квалификации не реже одного раза в течение шести месяцев работы. Во время занятий проверяют умение применять безопасные приемы работы, а также знание работниками инструкций и правил по технике безопасности. Работникам, неудовлетворительно знающим правила и инструкции по технике безопасности, инструктирующий обязан дать необходимые объяснения.

Внеплановый инструктаж на рабочем месте проводят при получении нового оборудования, изменении технологического процесса, а также после того, как произошел несчастный случай.

Текущий инструктаж проводят при нарушении работниками правил техники безопасности или применении неправильных приемов работы. В предприятиях общественного питания проведение инструктажа возлагают: в цехах — на заведующего производством; в зале, буфете, складских и подсобных помещениях — на заведующего предприятием.

Кроме инструктажа работники должны пройти обучение по программе техминимума. После чего им выдают удостоверения на право эксплуатации оборудования. Работники, не имеющие удостоверений о прохождении технического минимума, к работе, связанной с эксплуатацией оборудования, не допускаются.

Правила по технике безопасности и производственной санитарии подразделяют на общие и отраслевые.

Общие правила распространяются на все отрасли народного хозяйства. Отраслевые правила распространяются только на определенную отрасль народного хозяйства. Это, например, "Правила техники безопасности и производственной санитарии в предприятиях общественного питания". Они определяют меры по устранению или уменьшению вредных условий работы и предупреждению несчастных случаев, охватывают вопросы, связанные с организацией работы по охране труда, пожарной профилактике и производственной санитарии, содержат требования к устройству сооружений, эксплуатации общетехнического и технологического оборудования. Кроме того, в правилах дают инструктивные указания по обучению рабочих безопасным методам труда.

Правила периодически пересматривают и дополняют. При составлении новых правил учитывают требования техники безопасности к эксплуатации нового оборудования.

На основе правил разрабатывают специальные инструкции, испол-

уемые в кач
Например, "П
заведующего
для буфетчика

Вопросы да
сущность вводи
рабочем месте?

§ 28. ПРА

Большинс
электросетей
сварочных ра
ния и ряда дру

Многие п
руководителе
правил пожар
предприятий
приятый проя
можных тяже

В отдельн
проверять и о

Противоп
проводить ре
пожарной без
пожара. Кажд
дать правила
безопасность
ния. Ответст
складских по
участков.

Все рабо
время которо
с правил
предприятий
с местами
с возмож
предупрежден
с правила
порядком вы

Противоп
одновременно
Повторны
для лиц, рабо
шении (убори

зуемые в качестве пособий при инструктаже по технике безопасности. Например, "Инструкция по охране труда и технике безопасности для заведующего производством", "Инструкция по технике безопасности для буфетчика" и др.

Вопросы для повторения. 1. Какие вы знаете виды инструктажа? 2. В чем сущность вводного инструктажа? 3. Каким образом проводят инструктаж на рабочем месте? 4. В каких случаях проводят внеплановый инструктаж?

§ 28. ПРАВИЛА ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Большинство пожаров и загораний происходит от неисправности электросетей и электрооборудования, нарушения правил при проведении сварочных работ, неосторожного обращения с огнем, небрежного курения и ряда других причин.

Многие пожары являются следствием безответственного отношения руководителей предприятий и организаций к соблюдению требований правил пожарной безопасности, а иногда и игнорирования требований предприятий органов Госпожнадзора. Отдельные руководители предприятий проявляют беспечность в этом вопросе и недооценивают возможных тяжелых последствий от пожара.

В отдельных кафе, столовых и буфетах необходимо своевременно проверять и очищать вентиляционные системы.

Противопожарный инструктаж обслуживающего персонала следует проводить регулярно, так как многие работники плохо знают правила пожарной безопасности и свои обязанности на случай возникновения пожара. Каждый работник общественного питания обязан знать и соблюдать правила пожарной безопасности. Ответственность за пожарную безопасность возложена на директора предприятия общественного питания. Ответственность за пожарную безопасность в филиалах, буфетах, складских помещениях и цехах несут руководители соответствующих участков.

Все работники должны пройти противопожарный инструктаж, во время которого их знакомят:

- с правилами пожарной безопасности, противопожарным режимом предприятий в целом, а также на отдельных рабочих участках;
- с местами, наиболее опасными в пожарном отношении;
- с возможными причинами возникновения пожаров и мерами их предупреждения;

с правилами пользования первичными средствами пожаротушения и порядком вызова пожарной помощи.

Противопожарный инструктаж проводят для новых работников одновременно с оформлением их на работу.

Повторный инструктаж проводят непосредственно на рабочем месте для лиц, работающих на участках, наиболее опасных в пожарном отношении (уборщицы, кладовщики, вахтеры, заведующие производством).

В крупных предприятиях противопожарный инструктаж проводит начальник пожарно-сторожевой охраны, в небольших — начальник добровольной пожарной дружины или специально выделенный инженерно-технический работник.

Руководитель предприятия общественного питания или специально выделенное лицо обязаны постоянно проверять противопожарное состояние всех отопительных приборов, электропроводки, технологического оборудования, силовых установок и конструктивных элементов здания, а также соблюдение рабочими противопожарного режима объекта, правильность складирования материалов и др. Все замеченные недостатки следует немедленно устранить.

Перед окончанием рабочего дня лица, ответственные за пожарную безопасность, должны внимательно осмотреть закрываемые помещения и лично убедиться в том, что все электрическое оборудование (за исключением холодильных установок и дежурного освещения) отключено от электросети; проверить, не оставлены ли где-нибудь включенными электрическая плитка, утюг или электронагревательный прибор; закрыты ли краны на внутреннем газопроводе и краны газовых аппаратов.

В средних и крупных предприятиях общественного питания с большим количеством потребителей на случай возникновения пожара должны быть заранее разработаны планы безопасной и организованной их эвакуации. Эти планы согласуют с местными органами пожарного надзора. А между членами добровольной пожарной дружины распределяют обязанности по организации эвакуации.

На каждом предприятии и организации следует устанавливать круглосуточное дежурство ответственных должностных лиц из числа руководящего состава и администрации. Усиливают охрану объекта в вечернее, ночное время и выходные дни за счет привлечения технических служб, инженерно-технических работников, членов ДПД и пожарно-технических комиссий, обязав их осуществлять постоянные обходы территории и зданий объекта для предотвращения пожаров, своевременного вызова пожарных подразделений, спасения людей и тушения пожара первичными средствами.

Необходимо осуществлять неотложные мероприятия по усилению противопожарной защиты мест концентрации товарно-материальных ценностей, предусмотрев их оборудование средствами автоматического обнаружения и тушения пожаров, обеспечения круглосуточной охраной, ограничение площадей складских отсеков в местах хранения наиболее ценных материалов. Следует проверять порядок содержания подвальных и чердачных помещений, не допускать в них хранения горючих материалов; особенно легковоспламеняющихся и горючих жидкостей.

Дополнительные меры по обеспечению пожарной безопасности объектов принимают с наступлением летнего пожароопасного периода, обеспечив своевременную очистку территории предприятий, организаций от мусора и других горючих отходов. Нельзя допускать скопления тары на территории объекта и в помещениях предприятий.

Вопросы
ров? 2. С ч
3. В каких
нимают мер

РЕКОМ

1. Матер
- М.: Политиз
2. Спра
- номика, 198
3. Сбор
- ного питания
4. Крым
5. Пятн
- лексе. Киев:
6. Анос
- предприятия
7. Лифа
- питания. М.:
8. Брун
- питании. М.:

Вопросы для повторения. 1. Какие вы знаете причины возникновения пожаров? 2. С чем знакомят работников во время противопожарного инструктажа? 3. В каких случаях организуют добровольные пожарные дружины? 4. Какие принимают меры с наступлением летнего пожароопасного периода?

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Материалы XXVII съезда Коммунистической партии Советского Союза. М.: Политиздат, 1986.

2. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М.: Экономика, 1986.

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1981.

4. Крымская Б.А., Балашов В.Р. Справочник официанта. М.: Экономика, 1986.

5. Пятницкая Н.А. Организация общественного питания в гостиничном комплексе. Киев: Вища школа, 1984.

6. Аносова М.М., Кучер Л.С., Лифанова Р.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Экономика, 1985.

7. Лифанова Р.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Экономика, 1985.

8. Бруннек Н.И. и др. Технология приготовления напитков в общественном питании. М.: Экономика, 1980.

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
Введение	3
Г л а в а I. Организация и развитие системы общественного питания	5
§ 1. Роль и значение общественного питания в народном хозяйстве	5
§ 2. Типы предприятий общественного питания и их характеристика	7
§ 3. Буфеты и их классификация	10
Г л а в а II. Организация работы буфета	13
§ 4. Требования, предъявляемые к буфетам	13
§ 5. Права и обязанности буфетчика	17
§ 6. Режим труда работников буфета	20
Г л а в а III. Снабжение буфетов	22
§ 7. Санитарные требования к буфетам и готовой продукции	22
§ 8. Порядок снабжения буфетов товарами. Отпуск товаров	24
§ 9. Организация учета в буфете и материальная ответственность работников	26
Г л а в а IV. Товароведение пищевых продуктов	33
§ 10. Понятие о товаре и товароведении	33
§ 11. Химический состав пищевых продуктов и их значение для организма человека	34
§ 12. Основные показатели качества пищевых продуктов	38
Г л а в а V. Кулинарная характеристика блюд и изделий	40
§ 13. Холодные блюда и закуски	40
§ 14. Блюда и закуски из яиц	54
§ 15. Блюда из творога	56
§ 16. Мучные изделия	57
§ 17. Сладкие блюда	62
§ 18. Напитки	65
Г л а в а VI. Обслуживание в буфетах	68
§ 19. Обслуживание в различных типах буфетов	68
§ 20. Техника обслуживания потребителей. Подача блюд, изделий и напитков в буфете	72
§ 21. Организация обслуживания на железнодорожном транспорте и автомагистралях	74
§ 22. Организация выездного буфета в зонах массового отдыха	77
§ 23. Организация автоматизированных буфетов	78
Г л а в а VII. Оборудование буфета	79
§ 24. Холодильное оборудование	80
§ 25. Электрические кофеварки и сосисковарки	85
§ 26. Контрольно-кассовые машины. Весоизмерительное оборудование	91
§ 27. Охрана труда и техника безопасности в буфете	99
§ 28. Правила пожарной безопасности	101
Заключение	101
Рекомендуемая литература	103

Стр.
3
5
5
7
10
13
13
17
20
22
22
24
от-
26
33
33
га-
34
38
40
40
54
56
57
62
65
68
68
и
72
и
74
77
78
79
80
85
ие.
91
99
101
103

40 коп.

